Наталья Сатаева
Новый Год
...из того же теста!
ТРАДИЦИИ И НОВИНКИ
ПРАЗДНИЧНОЙ ВЫПЕЧКИ
@catnat_nn

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Все рецепты многократно отработаны международной фокус-группой, особое внимание уделено классическим вариантам. На основе базовых рецептов вы сможете создавать свои собственные вкусы и текстуры!

- Новый год из того же теста. Традиции и новинки праздничной выпечки
  -
  - От автора
  - Технология «Из того же теста» — это про печеньки, рецепты и приумножение ресурса
  - На рецепт надейся, но консистенцию проверяй!
  - Любимые вопросы про посуду, инвентарь и время выпечки
  - Наши лайфхаки
  - Рецепты и варианты выпечки
    - I. Базовое песочное тесто на желтках
      -
      - Печенье фигурное «Ностальжи» (а-ля курабье)
      - Формовка плоского фигурного печенья
      - Формовка печенья «Орешки»
      - Формовка печенья «Шампиньоны»
      - Формовка печенья «Шахматное»
      - Торт «Первый поцелуй»
    - II. Базовый рецепт белкового орехового и кокосового теста для выпечки печенья и нугатиновых конфет
      -
      - Ореховое белковое тесто
      - Ореховое фигурное печенье
      - Нугатиновое печенье — полусферы
      - Нугатиновые шоколадные конфеты
      - Мягкое ореховое печенье с творожным сыром н ликером
      - Кокосовое белковое тесто
      - Печенье «Кокосанка»
      - Конфеты а-ля Рафаэлло
      - Мягкое кокосовое печенье
    - III. Базовое песочное тесто без яиц
      -

- Формирование печенья через насадки
- Формирование плоского фигурного печенья
- Печенье «Шампиньоны»
- Печенье «Сникердудль», белый и черный «Трюфель»
- Печенье «Шахматное»
- Печенье печатное цитрус — розмарин

- IV. Два варианта базового песочного теста на яйцах и сливочном масле
  -
  - Базовое песочное тесто на яйцах и мягком масле
  - Печенье с шоколадом и клюквой
  - Ореховое печенье «Сникердудль»
  - Печенье печатное цитрус-розмарин
  - Орехово-клюквенные колечки и немецкое печенье
  - Базовое песочное тесто на яйцах н жженом масле
  - Печенье белый и черный «Трюфель»
  - Печенье «Сникердудль» с орехом
  - Шоколадное печенье с шоколадной крошкой
  - Шоколадно-апельсиновое мраморное печенье
  - Формовка печенья «Древушко»
- V. Базовое овсяное тесто
  -
  - Мягкое овсяное печенье с имбирем и сахарной корочкой
  - Овсяное печенье с шоколадной крошкой и еще много с чем
  - Плоское овсяное печенье с драже
  - Детское овсяное печенье
- VI. Базовое безглютеновое песочное тесто
  -
  - Печенье отсадное «Ностальжи» (а-ля «Курабье»)
  - Формирование плоского фигурного печенья
  - Печенье орешки в формах — половинках для духовки
  - Печенье «Шампиньоны»

        - Безглютеновый вариант печенья с цедрой и розмарином
        - Печенье белый и черный «Трюфель»
        - Печенье «Сникердудль» с орехом
    - VII. Базовое постное тесто
        -
        - Варианты начинок
        - Формовка штруделя
        - Формовка яблочных пирожков в виде полумесяца
        - Формовка рулетиков
        - Печенье треугольники с сахаром
        - Формовка печенья «Древушко»
        - Формовка печенья «Завитушки»
    - VIII. Базовое бисквитное тесто для печенья с трещинками двух видов
        -
        - Шоколадное печенье
        - Цитрусовое печенье
    - IX. Применение кондитерской крошки
        -
        - Пирожное «Картошка»
        - Кондитерская колбаска
- Заключение

Новый год из того же теста. Традиции и новинки праздничной выпечки

Наталья Сатаева

От автора

А помните…?

С этих слов начинается большинство фраз, которые хотят нам напомнить о чем-то приятном, значимом, душевном, любимом.

Вот и я сегодня хочу вас спросить: «А помните, как мы все в детстве ждали сладкие новогодние подарки?»

Даже в самые непростые времена нашего детства мы получали заветную картонную коробочку с конфетами, шоколадкой и печеньем.

Сейчас детям сложно представить, при доступности и изобилии кондитерских изделий, что мы, дети дефицита, видели диковинные шоколадные конфеты типа «Мишки в лесу» или «Красная шапочка» раз в год, в новогоднем подарке.

И собирали коллекции фантиков, и хранили корочки от мандаринов…

Поэтому сладкий новогодний подарок для нас, советских детей, не избалованных разнообразием, крепко связан в памяти с тем фактом, что раз в год недоступное становилось реальным…

И это было сродни чуду, новогоднему волшебству.

Помню, что моя мама в начале 80-х привезла из московской командировки два сладких подарка в виде домиков — мне и брату, и они были не из бумаги! А это были настоящие домики из красного плотного кукольного пластика, и их можно было повесить на ёлку!

Я каждый день открывала створки кухонного шкафа, здоровалась с домиками и отсчитывала дни, которые отделяли меня от встречи с прекрасной тайной, гостившей в этих сказочных подарках.

Эти детские воспоминания до сих пор наполняют меня невероятной энергией и придают сил!

И я не удивляюсь, что до сих пор Новый Год — это мой любимый праздник!

А помните, как мы писали письма Деду Морозу, и родители доставали эти подарки буквально из-под земли!

И мы внутри, где-то очень глубоко (с) понимали, что к этому причастны родители, ведь у Деда Мороза были чаще всего папины глаза.

Но негласное мировое соглашение, что Новый Год — это волшебство и время, когда сбываются мечты, снова и снова погружало нас в атмосферу сказки и чистой веры в чудо!

Удивительно, как детские эмоции радости могут жить внутри нас, взрослых, поддерживать, вдохновлять и мотивировать!

Заряжать и наполнять ресурсом.

Уверена, что мы сейчас с вами хорошо понимаем, о каком чувстве идёт речь.

О чувстве внутреннего трепета, безмятежной радости и безусловного доверия к миру.

Внутри каждой из нас живет маленькая девочка, которая до сих пор с восторгом ждёт Новый год, ведь он принесёт все самое доброе и хорошее!

Поэтому моя книга не только про печеньки или про рецепты, по которым вы их напечете в подарок родным и друзьям.

Эта книга — прежде всего сладкий новогодний подарок тем самым маленьким девочкам, которые живут внутри нас! И которые верят в волшебство и чудеса наступающего нового года!

Но не будем упускать важную деталь: чтоб случилось чудо, нам, взрослым, нужно немного почудить самим! И у меня есть такая волшебная палочка, технология, которая поможет начудить целую коробку различного новогоднего угощения из того же теста.

Это и печенье, и конфетки и даже торты!

А чтобы чудить, для этого, конечно же, нужно время и настроение.

В следующей главе я немного расскажу вам о том, как время, проведённое на кухне, влияет на нас, на нашу энергию, и на её восполнение.

Конечно, сейчас все мы очень заняты и можно купить всё, ограничения только в нашем бюджете.

Но те ощущения восторга, когда мы получаем сладкие подарки ручной работы, или же сами наполняем коробочки домашними сладостями, в магазине не купить.

Всё, что мы делаем своими руками для себя и своих близких — несёт в себе наши эмоции.

И эти эмоции обязательно считываются теми, кому вы дарите этот подарок.

Получается эдакий подаркообмен и круговорот энергии в природе, когда мы отдаём и тут же получаем взамен ещё больше радости и счастья.

Я искренне желаю вам самых вкусных, самых ароматных новогодних праздников, и пусть они будут наполнены любовью, нежностью, воспоминаниями, когда вы все вместе соберетесь за праздничным столом и будете пить чай с самым вкусным традиционным подарком, но уже в новом прочтении

А может быть вы захотите подарить эту коробочку своей маме или бабушке, а дополнить книгу своими семейными рецептами?

В любом случае, наша с вами задача — испечь сладкий

подарок своими руками наполниться энергией праздника — состоится!

Успешного вам печенькопечения!

Технология *«Из того же теста»* — это про печеньки, рецепты и приумножение ресурса

Не буду касаться качества готовых кондитерских изделий и цен на заказные сладости у частных кондитеров, чтобы убедить вас незамедлительно печь печеньки. Думаю, мы сходимся во мнении, что раз в год стоит потратить немного времени, чтоб создать чудо и волшебство своими руками! А я постараюсь, чтобы это время, которое вы проведёте на кухне, создавая подарки, прошло у вас как можно более качественно, вовлеченно и быстро!

В этой книге снова будет в действии моя любимая технология *«Из того же теста».* Эта технология — сплошной лайфхак наших мам и бабушек, потому что семьи были большие, хотелось экономить время на кулинарных процессах, чтобы проводить время после работы не только на кухне.

Как работает эта технология?

На практике проверено, что разные способы замешивания, внесение различных добавок меняет итоговую структуру, текстуру и вкус того, что мы готовим. Котлеты, тефтели и пельмени из одного фарша — это три разных блюда. Тесто, которое трижды обмяли, пока настала очередь лепить сладкие пирожки — получилось более пуховым и тающим во рту, чем первая партия пирожков с мясом. Печенье, в которое добавили изюм и цукаты и сформовали потолще, стало сочным и тягучим, нежели его хрустящий тонкий собрат из того же теста. Да, это физические процессы и им есть научное объяснение, и технология эта стара как мир! Моя прабабушка, бабушка и мама пользовались этой технологией — создавать из одного замеса разные изделия, и я не представляю без нее своей кулинарной жизни.

Одни формы и разное содержание.

Когда привыкаешь мыслить, что многое можно приготовить «из одного теста», то это начинает значительно экономить проведённое на кухне время и развивает творческое мышление!

Зачем тратить время и силы, замешивать по порции разного песочного теста, чтобы испечь немецкое а-ля линцерское печенье, сникердудль и ореховые колечки, а также отсадить печенье а-ля курабье?

Мы сделаем это из одного замеса, при этом сможем выбрать, с каким тестом работать:

— с целыми яйцами, или с желтками, или с белками;

— вовсе без яиц;

— с глютеном или без него.

Поэтому в некоторых базовых рецептах повторяются эти традиционные формы, это не ошибка и не опечатка. Базовые рецепты разные по вкусу из-за особенностей состава, и у этих форм содержание тоже будет разным.

Я отбирала рецепты исходя из ваших запросов, и вы сможете выбрать тот базовый универсальный рецепт, который актуален для вас и ваших близких.

Это что — то новенькое!

Чем больше вы готовите «из одного теста», тем больше вариантов его применения рождается в вашей голове! Уверена, что вы, попробовав рецепты из книги, сочините свои формы и наполните их новым содержанием. Очень благодатно для экспериментов белковое ореховое тесто. Напрямую его текстура зависит от степени помола орехов, с этим можно много экспериментировать! Попробуйте как-нибудь добавить к нему сливочное или растительное масло, разную муку, мягкий творог или творожный сыр, цедру, цукаты — каждый раз у вас будет новая текстура и разный вкус! Также непаханое поле — овсяное базовое тесто!

Как экономить время и силы?

Технология «Из одного теста» позволяет всё делать за считанные минуты, но только при условии, что вы выделяете себе эти минуты.

Тогда приготовление еды перестаёт быть долгой и нужной рутиной. Становится творчеством.

Когда вы остаетесь один один на кухне с рабочим рецептом, с правильно подобранными кулинарными принадлежностями, с качественными продуктами, вы взаимодействуете с одним из важных источников женской творческой энергии, которая вместе с нарастающими ароматами выпечки наполняет вас силой, ресурсом, энергией.

Когда мы что-либо готовим, в нас просыпается та самая женская энергия, которую сейчас многие ищут в различных тренингах разнообразными техниками за интересные суммы денег.

А на деле все просто: кухня, рецепт и уединение = восполнение ресурса.

Действует это очень просто: в тот момент, когда мы что — то монотонно и методично делаем руками, сконцентрировавшись на процессе приготовления, частично это не мы, нашими руками в этот момент руководит память, память женская, память нашего

рода. Это то, что мы передаем дальше своим детям, и неважно девочкам или мальчикам! В этот момент мы находимся только наедине сами с собой, и самое лучшее, что вы можете сделать для себя — постараться это время использовать для наполнения.

Отбросьте все проблемы, за полчаса, которые вы потратите на замес и формовку печенек, вы не решите глобально ничего! А переключиться от рутины отвлечься от забот во время этого процесса сможете!

Почему нам важен результат?

Для восстановления ресурса не нужны сложные рецепты и крутые кондитерские инструменты. Чем проще — тем в данном случае эффективнее.

Результат нужен через короткий промежуток времени.

Как в детстве. Мы наполняемся энергией наших внутренних девочек, поэтому берём самые простые формы и наполняем их самым понятным содержанием. Это связано с нашими детскими впечатлениями и чувствами, когда мы крутились на кухне и помогали своим мамам и бабушкам. Когда нас угощали только что испечёнными домашними сладостями, неидеальными с точки зрения формы, но наполненными таким душевным состоянием, что это компенсировало всё! Поэтому в детстве было все вкуснее, из любящих и любимых рук от всего сердца…

Для своей книги я отобрала именно те рецепты (и традиционные, и современные и отработала авторские), выбрала такие формы, чтоб вы могли легко всё повторить, без сложных ингредиентов и кондитерских приспособлений.

Будем лепить, вырезать формочками, обмакивать и наблюдать, как мы сами творим свои чудеса!

Технический прогресс в помощь!

Простые рецепты и формы не исключают кухонных помощников. Все, что можно делегировать — мы с радостью доверим блендеру и миксеру. Помогать нам обязательно будут электронные кухонные весы. Но самая основная задача технологии — научить вас доверять себе, своим ощущениям. Главнейший ориентир — это консистенция теста, его необходимо брать руками и проверять, и не всегда количество муки совпадёт с рецептом по ряду причин (о них речь пойдет в другой главе).

Как же быть, чтоб все получилось с первого раза?

Прочитать эту и следующие главы!

Попросить занять детей, чтоб вы могли спокойно заняться выпечкой.

Не браться за выпечку, если плохо себя чувствуете, или не дай бог кто-то из близких нездоров.

Мы с фокус-группой проверили и перепроверили все рецепты,

я прописала тексты максимально подробно. В помощь тексту рецепта, я сняла основные моменты в этапах замеса теста и обязательно показываю консистенцию. Видео к рецептам вы найдёте в конце каждого раздела, перейдя по ссылке.

На рецепт надейся, но консистенцию проверяй!

И снова, друзья, как и в Пасхальной книге, эту главу я ставлю перед содержанием технологии, т. е. перед самими рецептами.

Мы живем в разных городах и странах, готовим из разных по качеству продуктов на разных кухнях с разными условиями. И несмотря на то, что все рецепты в книге проверены неоднократно мною и международной фокус-группой, будет не лишним напомнить вам основные рекомендации.

Чтобы у вас все получилось с первого раза!

Идея технологии *«Из того же теста»* заключается в том, чтобы сэкономить вам драгоценное время, и это происходит не только при помощи замеса одного из видов теста и приготовления вариаций из него. Это прежде всего планирование своего времени и разумное расходование сил.

1. Прежде всего прочтите эту главу, а затем просмотрите спокойно все рецепты, в том числе и видео мастер-классы. Это не займёт много времени, а в итоге сэкономит вам его в процессе приготовления печенья.

2. Выберите те рецепты, что вам подходят: с глютеном или без, с целым яйцом или же его частями, постное тесто или же тесто с вызреванием на растительном масле. Будете ли вы использовать белки по рецепту или же сделаете безе и меренгу, все это нужно спланировать заранее, чтоб расчитывать свои силы.

3. Определитесь с тем, какие варианты печенья из одного базового теста вы хотите испечь, посмотрите на свой инвентарь, при необходимости докупите. Сейчас не проблема заказать в интернет-магазинах любые кондитерские товары.

4. Подумайте, какое количество печенья и сколько подарочных коробок вам нужно заполнить в итоге. В каждом рецепте базового теста есть примерный выход однотипных изделий, чтоб вы могли сориентироваться поштучно.

5. Закупите продукты согласно спискам и количеству ингредиентов. Все продукты куплены мной в сети магазинов Пятёрочка, за исключением миндальной муки, ее я покупала в Спаре. Вместо миндальной муки можно смолоть любые орехи, смотрите Рекомендации в главе «Наши лайфхаки».

6. В идеале каждый выбранный рецепт лучше всего предварительно попробовать, испечь на 1/2 порции тестовые образцы, особенно если вы начинающий кулинар. Если вы опытный кулинар и планируете сразу печь много разных печенек,

сделав двойную норму, все равно рекомендую работать не со всем тестом, а с его частями, и в разное время. Берегите себя!

7. Самый главный ориентир — это консистенция. Консистенция теста на этапе замеса, когда из него можно формовать, и испечённого изделия, когда его можно вынимать из духовки. Вам может потребоваться больше муки до нужной консистенции, при точном соблюдении веса предыдущих ингредиентов. Поэтому муку мы вводим в последнюю очередь, вручную и небольшими порциями. Видео специально создано в помощь, чтоб сравнить эти консистенции, но очень важно доверять своим ощущениям и пробам теста чистыми влажными руками. После стабилизации теста в холодильнике оно не будет липнуть и к чистым сухим рукам. Консистенция готового печенья описывается в рецептах.

8. Всю работу можно и нужно разбивать на этапы, особенно если вы не располагаете временем, чтобы сразу все испечь. Например, этапы могут выглядеть так:

— отмерить все ингредиенты и замесить тесто/ несколько видов теста;

— сформировать отсадное печенье и заморозить его (если интересен такой вариант);

— тесто для раскатки убрать в холодильник, оно вас может ждать сутки минимум. Достали, раскатали, охладили, испекли, убрали в контейнер;

— некоторые заготовки песочного печенья (смотрите в рецептах, если изде лия нужно подморозить перед выпечкой, значит их можно так хранить) перед выпечкой также можно хранить в морозилке, если позволяет место, и испечь позже.

Словом, не нужно совершать подвиг и печь махом все базовые рецепты и их бесчисленные вариации.

9. Время выпечки в рецептах дано по классическим рекомендациям.

Но вы должны смотреть на особенности своих духовок и ориентироваться на консистенцию готовой выпечки (дана в рецептах).

Если вы не хотите многообразия печенья, а ищете проверенный рецепт кондитерской колбаски и пирожных “Картошка” — считайте, что он у вас уже есть! Большинство базовых рецептов в испечённом виде (просто испеките коржи и измельчите их) будет прекрасной основой для этих лакомств! Как в детстве, только ещё вкуснее! С яйцами, без яиц, с глютеном или без него — у вас получится изумительное домашнее угощение. И, конечно же, если печенье по каким — либо причинам не получилось, не расстраивайтесь! Вы можете измельчить его и

сделать из них угощения. И заморозить их до подачи на стол. Также можно заморозить и саму крошку, поместив ее в пакет или контейнер.

10. Ну и последнее. Если вы начали читать именно с этого места, экономя время, вернитесь и перечитайте текст сначала, это тоже сэкономит вам время!

Любимые вопросы про посуду, инвентарь и время выпечки

А руками можно?

Все рецепты из книги готовятся вручную, кратковременно используется помощь миксера и блендера.

Песочному и бисквитному тесту не нужно развитие глютена, поэтому итоговый недолгий замес идёт при помощи лопатки.

На чем печём?

Я пеку на больших антипригарных литых алюминиевых противнях, в редких случаях использую пекарскую бумагу, чтоб испечь печенье на обычном противне.

Иногда использую силиконовый коврик с бортиками. Но для раскатки теста и формовки печенья при помощи вырубок бумага необходима. Рекомендую использовать бумагу только хорошего качества, раскатывать тесто, подпыляя бумагу мукой, вырезать фигурки прямо на этой же бумаге и излишки снимать. Перекладывать бумагу с печеньем на противень и хорошо остужать перед выпечкой. Так у вас получится идеальное по форме печенье.

Духовки и особенности выпечки печенья.

Все параметры температуры выпечки даны в классическом варианте под определённый вид печенья.

Песочное печенье печётся при 200 гр, чтоб масло не текло и изделия не вышли твёрдыми.

Раскатное фигурное печенье и отсадное Ностальжи не должно быть слишком запечённым, лучше следить и за временем и за самим печеньем, не давая ему перестоять в духовке.

Соблюдайте рекомендации по выпечке овсяного тягучего печенья, раскатных изделий из белкового теста, печенья Сникердудль, трюфельного, шоколадно- апельсинового с трещинками и бисквитного мраморного. Эти печенья доходят до своей кондиции после остывания, их нужно вынимать сформированными, но мягкими. Если их передержать в духовке, дожидаясь твёрдого корпуса, они при остывании просто станут вкусными сухариками.

Но бывает так, что температура внутри духовок может отличаться от заявленной на тумблере переключения. Проверьте свою духовку специальным термометром, чтоб понимать ее особенности, особенно если вы нечасто ей пользуетесь. Если вы знаете особенности своих электрических и газовых помощниц, конечно же ориентируйтесь на них, а также на цвет, объём,

консистенцию испечённых вкусностей, которые я указала в рецептах.

Кондитерские приспособления.

В книге многие печенья формируются руками или при помощи обычных формочек из гипермаркета. Исключение — для отсадки печенья Ностальжи нужен только большой плотный целлофановый мешок для зефира и металлическая большая насадка «открытая звезда». С более мелкими насадками, насадками другой формы, одноразовыми мешками отсадить не получится.

Если у вас есть насадка, но нет мешков — воспользуйтесь нашим лайфхаком из соответствующей главы.

Продукты.

Вся выпечка из новогодней книги, как и из пасхальной сделана из продуктов, купленных в Пятёрочке или Спар Нижегородской области. Влагоемкость муки отличается как у разных производителей, так и внутри одной партии одной торговой марки. Я использую муку Рязаночка Экстра

Сливочное масло — основной компонент, на дешевом масле печенье получится другим по вкусу. И скорее всего будут расхождения по количеству муки. Я использую сливочное масло Экомилк 82 % или Приволжский. По-прежнему категорически не советую ТМ Брест-Литовское сливочное масло.

Яйца также из магазина, категории С1 и СО, в рецептах вес яиц указан в граммах.

Овсяные хлопья я и девочки фокус-группы из России покупали ТМ Ясно Солнышко.

Разрыхлитель, ванилин, какао-порошок я использую только ТМ dr. Oetker, устраивает стабильный результат. Если вы используете другой ванилин и разрыхлитель, смотрите на какое количество муки они рассчитаны.

Для выпечки кокосовых конфет и печенья по базовому рецепту теста на белках я использовала кокосовую стружку «Националь» упаковка 80 гр. По кокосовой стружке из кондитерского магазина и купленной на рынке были расхождения при добавлении муки. Сыграла роль разная влагоемкость, об этом в рецепте отдельно сделаны пометки.

Миндальная мука в рецептах— ТМ Пудов.

Наши лайфхаки

Как самим сделать ореховую муку?

Орехи почистить от скорлупы. Если используете миндаль, то его нужно залить кипятком, через некоторое время проверить, легко ли он очищается от кожицы и почистить, нажимая на орех и стягивая кожицу как чулок.

Орехи просушить в микроволновке или в духовке до высыхания.

Смешать орехи с сахаром в пропорции на 100 г орехов 10 г сахара, он не даст орехам быстро нагреваться при измельчении.

Пробивать импульсами в блендере, собирая более мелкие фракции со стенок. Не пробивайте долго, выделится масло и орехи вместо муки превратятся в пасту. Частичное образование пасты на результат в выпечке не влияет. Готовую смесь перемешайте, ее можно использовать. Вес считаем по изначальному количеству орехов, 10 лишних г сахара в выпечке на результат также не повлияют.

Отсадка печенья Ностальжи (а-ля курабье).

Когда хочется красивой формы для печенья, но нет в наличии плотного целлофанового мешка, или же само тесто туго идёт через мешок, мы использовали следующий лайфхак.

Наполняли крупную железную насадку открытая звезда 14–15 мм тестом и выдавливали его на противень как из шприца, используя большой палец как поршень. Не забудьте сделать углубление в серединке и наполнить его джемом.

Также интересные формовки получаются, если кусочки теста приплюснуть стаканом с резным дном, а в серединку положить джем.

Можно простым стаканом приплюснуть кусочки теста, вилкой оформить края в виде цветочка, серединку также придавить и отсадить джем. Это просто и красиво, спасибо Оле Хохотва!

Джем-соус из клюквы или брусники: и в торт и к мясу.

Понадобится:

Ягоды брусники или клюквы: 500 г

Очищенное яблоко: ~100 г

Сахар-песок: 350 г

Вода: 50 гр (возможно чуть больше, если вам нужен соус, а не джем)

Специи: имбирь, мускатный орех, корица по щепотке.

Масло сливочное: 15 г

Приготовление:

Яблоко нарезать кубиком, потушить с водой до мягкости.

Пробить блендером.

Добавить в это пюре ягоды и сахар, довести до кипения и варить 5–7 минут.

Добавить специи и масло. При необходимости еще добавить воды и частично пробить блендером. Более плотная консистенция подходит для прослойки торта «Первый поцелуй» из раздела «Базовое песочное тесто на желтках». Более жидкая — для подачи к мясу и птице.

Джем-соус горячим разлить в стерилизованные баночки и хранить в холодильнике. Отличный вариант для подарка вместе с коробочкой печенья!

Термостабильный джем из 2-х ингредиентов.

Любой джем + кукурузный крахмал из расчёта ~ 150 г джема на 5 г кукурузного крахмала.

Прогреть джем до закипания, всыпать крахмал, интенсивно помешивать в течение минуты, чтобы джем снова приобрёл свой красивый цвет.

Остудить и использовать для отсадки на печенье или начинки (в разделе базового постного теста).

Что можно хранить, сколько и как?

Ранее замешанное тесто может подождать вас, пока вы освободитесь и займётесь раскаткой и формовкой печенья.

Песочное тесто, не содержащее разрыхлитель, можно хранить в холодильнике 2–3 дня.

Тесто с разрыхлителем — не более суток.

Бисквитное тесто для мраморных печений также можно хранить в ёмкости под пленкой «в контакт» до суток, т. к. оно содержит разрыхлитель.

То же самое относится и к постному тесту.

Песочное тесто можно замораживать, разморозка на верхней полке холодильника и потом массу необходимо хорошо размять руками до равномерности.

Можно замораживать впрок готовые отсаженные изделия из неохлажденного теста (печенье Ностальжи а — ля курабье)

Все изделия под раскатку, которые в базовых рецептах рекомендуется замораживать перед выпечкой — также можно заморозить и печь непосредственно перед сборкой подарков. Это очень удобно, ведь потом нужно всего лишь поставить замороженные заготовки в разогретую духовку и испечь их.

Если по рецепту рекомендовано охлаждение, то эти заготовки лучше не замораживать.

Хорошо переносят заморозку и уже испечённые песочные печенья, их герметично закрывают в контейнер или оборачивают плёнкой, а размораживают на верхней полке холодильника.

Без морозилки песочное печенье лучше хранить в герметичном контейнере в прохладном месте, но не в холодильнике.

Выпечка по базовым рецептам песочного и бисквитного теста сохраняет свой вкус и рассыпчатость и свыше 10 дней, но лучше ориентироваться на 7-10 дней.

Бисквитное печенье с трещинками осталось мягким в течение месяца в холодильнике, и чем оно крупнее, тем дольше хранится в сравнении с небольшими печеньками.

Выпечка из базового постного теста свежая 3–4 дня; рулеты с начинками и штрудель остаются мягкими благодаря начинке.

Печенья из постного теста нужно хорошо обернуть пищевой пленкой. В них мало сахара и масло растительное, поэтому их сроки хранения ниже, чем у сдобного песочного печенья.

Быстрее всех сохнет выпечка из белкового теста, кроме кокосанок, в которых есть в составе сливочное масло. Но до 4–6 дней вполне ее можно хранить герметично упакованной.

Рецепты и варианты выпечки

I. Базовое песочное тесто на желтках

Песочное тесто на желтках — это тот самый «универсальный солдат» на нашей кухне. Стабильное, звонкое, нежное, тающее во рту по текстуре, и при этом хорошо держит форму, и из него можно испечь разнообразное печенье. Идеально подходит для печенья Ностальжи а-ля курабье (если тесто не охлаждать), из этого теста получаются вкусные «Орешки» с начинкой, «Шахматное», немецкое а-ля Линцерское, ореховые колечки, раскатное фигурное печенье, печенье Шампиньоны и другие варианты. Рекомендую замесить сразу 2 порции теста, тем более что в конце этого раздела я расскажу, как классно применить оставшиеся белки.

Песочное тесто на желтках

Понадобится:

Желтки: 50 г

Сахар-песок мелкий: 80 г

Масло сливочное 82.2 %: 80 г

Ванилин: 1 г

Мука пшеничная: -165 г

Разрыхлитель dr. Oetker: 2 г

Соль: 1 г

Приготовление:

1. Все продукты должны быть комнатной температуры. Сливочное масло мягкое, пастообразное, но удерживающее форму.

2. Взбиваем миксером желтки с сахаром до образования светлой воздушной массы.

3. Добавляем мягкое масло частями, взбиваем не менее 3–4 минут на высокой скорости до кремообразного состояния. Добавляем ванилин. Если масло расслоилось, продолжайте взбивать ещё 2–3 минуты или же подогрейте чашу феном/ водяной баней и энергично перемешайте.

4. Далее вводим соль, разрыхлитель, муку частями и вымешиваем вручную лопаткой. Важно не вымешивать долго песочное тесто, чтоб не развивалась клейковина и будущие изделия не получились жёсткими.

5. Также важно вводить муку в тесто частями!

Мука разных партий даже одной марки может различаться по влагоемкости! Возможно вам потребуется немного больше муки, ориентируйтесь, что тесто можно отделить от стенок дежи, оно держит форму, не липнет к рукам, но при этом на ощупь как мягкий податливый пластилин. Обязательно достаньте кусок

теста чистыми влажными руками и помесите пальцами, чтоб почувствовать его консистенцию.

6. Далее тесто нужно разделить на части (зависит от выбранных формовок). Не охлаждается тесто для отсадного печенья, а все остальное тесто нужно сформировать в шар, накрыть и охладить не менее 2 часов.

Печенье фигурное «Ностальжи» (а-ля курабье)

Из одной порции теста получается 30–32 шт печенья.

1. Если планируете испечь печенье «Ностальжи», то тесто в холод не убирайте, а сразу переложите в плотный кондитерский мешок (плотность мешка как для зефира, это важно) с насадкой открытая звезда (это тоже важно) диаметром не менее 14–15 мм.

2. Отсадите печенья на пергамент на небольшом расстоянии друг от друга. Мешок с насадкой держите ровно над пергаментом очень близко к поверхности противня.

Отсадили печенье до нужного размера, тесто должно равномерно расходиться в стороны, — прекращаете давление и поднимаете мешок.

Если тесто идёт достаточно плотно, можно отсаживать его от середины мешка, периодически продвигая тесто вниз. Или же отсадить прямо из насадки или сформировать при помощи станков и вилки (смотрите главу «Наши лайфхаки»).

3. В серединки печенья отсаживаем любой термостабильный джем (как его сделать, читайте в главе «Наши лайфхаки»), предварительно сделав пальцем небольшое углубление в середине.

4. Заготовки убираем в морозилку минимум на 30 минут.

Печенье можно так хранить до выпечки!

5. Выпекаем в разогретой духовке при 200 гр до лёгкого зарумянивания рёбер, около 12 минут.

Следите и за временем и за печеньем!

Готовое печенье остудить и переложить на решётку. Также неохлажденное тесто можно частично ароматизировать цедрой, кокосовой пудрой из кокосовой стружки, добавлять мелкую ореховую крошку в небольших количествах. Это внесёт вкусовое разнообразие! Из этого неохлажденного теста можно испечь «гнёздышки», пропуская тесто через мясорубку, сделать небольшие фигурные колечки, завитушки, формируя тесто через крупные насадки с отверстиями 15 мм, чтоб мелкие фракции добавок не застревали в зубчиках.

Формовка плоского фигурного печенья

(для вырубки, немецкого, ореховых колечек и пр.)

1. От хорошо охлаждённого комка теста отрезать ломоть, раскатать толщиной 0,5 см (я раскатываю прямо на подготовленном пергаменте, подпыленном мукой).

2. Вырубкой вырезать печенья, излишки теста собрать в комок, охладить и затем можно повторно раскатать.

3. Сверху фигурные печенья можно смазать смесью желтка и молока, присыпать коричневым сахаром, корицей или же оставить как есть и позже расписать кондитерскими карандашами или сахарной глазурью.

4. Для немецкого печенья а-ля «Линцерское» вырезать парные заготовки. В одной из пар вырезать отверстия маленькой вырубкой, я делаю это насадкой для крема.

5. Для ореховых колечек вырезать круг, например бокалом. А рюмкой вырезать серединки.

Затем подготовить смесь орехов, сахара и ароматов (корица, кордамон, бадьян буквально по щепотке).

Смазать смесью желтка и молока, присыпать сверху колечки.

Красиво смотрятся кусочки вяленой клюквы среди ореховой посыпки, при желании используйте и ее!

6. Убрать все заготовки на холод, лучше в морозилку на 30 минут.

Печенье можно так хранить до выпечки!

7. Выпекать при температуре 200 гр 8-10 минут на среднем уровне духовки; печенье не должно потемнеть!

Печенье вынуть из духовки, остудить.

8. Заготовки с выемкой для немецкого печенья присыпать пудрой.

На целые печенья положить по 1 ч.л. джема, склеить их попарно с заготовками с выемкой.

9. Песочные ореховые колечки можно зарумянить чуть сильнее, по вашему вкусу, и тоже немного присыпать сахарной пудрой.

10. Хранить в герметичном контейнере до 10 дней.

Формовка печенья «Орешки»

1. Если планируете печь «Орешки», умножьте количество половинок на 6 г, получите нужный вам вес теста. У меня было 40 половинок орешков и я потратила примерно 240 г теста.

2. Отделите нужное количество теста и уберите его под пленку в холодильник на 2 часа.

3. Затем отделяйте от теста кусочки весом в 6 г, скатывайте в

шарик, вкладывайте в половинки и хорошо прижимайте от середины к краям. Я ещё дополнительно немного прижимаю тесто свободной скорлупкой, формируя равномерную заготовку.

4. Толщина скорлупок зависит от вашего вкуса, но не более 2 мм, т к тесто поднимется в процессе выпечки.

5. Излишки теста срежьте ножом движением «от себя».

6. Скорлупки выложить в форму и убрать в морозилку минимум на 30 минут. Заготовки могут там храниться до выпечки!

7. Выпекать в разогретой духовке при 200 гр на среднем уровне до уверенного золотистого цвета около 12–15 минут.

8. Остудить, вынуть из форм.

При необходимости подровнять края при помощи терки, но при наполнении орешков начинкой все мелкие недостатки станут незаметны.

Также «Орешки» можно испечь в форме на плите.

Для этого также разделите тесто на шарики, охладите их.

Хорошо равномерно разогрейте форму, вложите кусочки теста, прижмите и выпекайте, периодически переворачивая форму, половинки должны стать приятного золотистого оттенка.

Готовые половинки аккуратно снимите, подровняйте, остудите и можно начинять варёной сгущёнкой.

Формовка печенья «Шампиньоны»

Выход из 1 порции базового песочного печенья на желтках ~ 25 шт.

Очень простое и эффектное печенье, идеально готовить вместе с детьми.

1. Разделить хорошо охлаждённое тесто на шарики —25 г, но можно сделать и крупнее, это интересно смотрится в подарочной коробочке!

2. Выложить их на противень, при помощи голышка от бутылки, которую обмакнули в какао, сделать углубления «ножки».

3. Заготовки убрать в морозилку на 30 минут, можно хранить там до выпечки.

4. Выпекать в хорошо разогретой духовке при 190 гр до лёгкого зарумянивания 10–12 минут. Время выпечки регулируйте в зависимости от размера.

Формовка печенья «Шахматное»

Выход из одной порции базового песочного теста на желтках

— 12 шт.

С ним придётся повозиться чуть дольше, чем с Шампиньонами, но итог вас несомненно порадует!

1. Базовое тесто разделить пополам.

В один кусок вмешать 2 чайных ложки какао и быстро вымесить до равномерного шоколадного цвета. Я использую обычный какао-порошок в пакетиках dr. Oetker. Если у вас порошок из алколизированного какао из кондитерского магазина, возможно его потребуется меньше.

2. Собрать на доске при помощи рук и широкого ножа в прямоугольник, высотой 1 см. Убрать в холодильник на 30 минут.

3. Второй кусок теста также при помощи рук и ножа собрать в аналогичный прямоугольник. Убрать в холодильник на 30 минут.

4. Затем каждый прямоугольник нарезать поперёк на брусочки 1 см толщиной.

5. И затем собрать тёмные и светлые брусочки в шахматном порядке, в 4 ряда.

Готовый брусок слегка прокатить скалкой сверху.

6. Снова немного охладить (10 минут) и острым ножом нарезать на печенья толщиной 1 см.

7. Заготовки также можно чуть — чуть прокатить скалкой.

Перед выпечкой подморозить, можно так хранить до выпечки!

8. Выпекать на подготовленном к выпечке противне при 200 гр около 12–15 минут до лёгкого золотистого цвета.

Торт «Первый поцелуй»

Поскольку у нас остаются белки, предлагаю реализовать их вкусно и празднично! Торт «Первый поцелуй» — это сочетание песочных коржей и меренгового слоя, крем сливочный на сгущённом молоке, но по вкусу он очень лёгкий и масло в нем не ощущается. Для создания новогодней нотки я немного смазываю коржи брусничным или клюквенным джемом-соусом из главы «Наши лайфхаки». Он хорошо оттеняет сладость меренги и придаёт лёгкое послевкусие глинтвейна!

Я делаю этот торт из 1 порции теста на желтках. Соответственно из 3-х белков выпекаю меренгу.

Понадобится:

Тесто на желтках: 1 порция.

Белки: 3 шт.

Сахарная пудра или мелкий сахар: по весу белков в два раза больше.

Лимонный сок: 1 ч ложка.

Ванилин: 1 г.

Для крема:

Сливочное масло 82.2 %: 180 г.

Сгущеное молоко: 225 г.

Коньяк: 1 десертная ложка.

Творожный сыр: 150 г.

Для пропитки:

любой кисло-сладкий джем: ~ 4 столовых ложки.

Рекомендую клюквенный или брусничный, по рецепту из главы «Наши лайфхаки». Любые подсушенные дроблённые орехи для обсыпки.

Приготовление:

1. Замесить одну порцию теста, охладить 30 минут.

2. Разделить на 2 части.

3. При помощи кулинарного кольца 18 см выложить тесто на противень и сформировать два коржа высотой примерно 1 см.

4. Наколоть вилкой и охладить до выпечки 30 минут.

5. Выпекать при 200 гр до упругости и увеличения в высоту, не допуская зарумянивания и образования корочки! Около 10 минут, не пересушивайте!

6. Кулинарным кольцом подровнять тёплые коржи.

Меренга:

1. Взвесить белки, отмерить сахарную пудру или мелкий сахар в 2 раза больше по весу, чем белки.

2. В чистой ёмкости взбивать белки на средних оборотах до образования пены.

3. В три этапа ввести сахарную пудру или мелкий сахар и ванилин, продолжая взбивать массу до мягких пиков.

4. Ввести лимонный сок.

Взбить до жестких пиков.

5. Отсадить на антипригарный противень или пергамент круг 18 см, можно сушить прямо в кольце 18 см, тогда меренга не расползется.

6. Температура сушки 100 гр первый час, далее при 80 гр ещё около часа.

7. Готовый корж легко отстаёт от противня или пергамента,

внутри остаётся нежным суфле.

8. Если печете без кольца, подравняйте ножом края коржа после выпечки.

Крем:

Готовится непосредственно перед сборкой торта.

1. Мягкое сливочное масло (держит форму, не течёт) взбить миксером со сгущенным молоком комнатной температуры, наливая его струйкой в дежу.

2. Добавить коньяк и взбивать 3–4 минуты до пышности. Если крем расслоился, подогрейте дежу феном или на водяной бане при постоянном помешивании.

3. Добавить холодный творожный сыр(из холодильника), взбить ещё 2–3 минуты и переложить в кондитерский мешок.

Сборку торта удобно делать в разъёмном кольце, проложенном ацетатной пленкой.

Порядок сборки:

1. Корж, около полутора столовых ложек джема (нанести тонким слоем), далее выложить крем толщиной с корж.

2. Меренговый корж, выложить крем толщиной с корж

3. Песочный корж + джем + крем.

Если любите гладкие бока у торта, оставьте немного крема для выравнивания после стабилизации торта в холодильнике. Я не выравнивала, мне нравится естественный край, выровненный после выпечки.

4. Торт убрать в холодильник минимум на 6 часов.

5. Снять кольцо и пленку, обсыпать верхушку торта (и бока, если выравниваете) ореховой крошкой, убрать в холодильник ещё на 6 часов.

II. Базовый рецепт белкового орехового и кокосового теста для выпечки печенья и нугатиновых конфет

В первом базовом рецепте используются желтки, и возможно — это тесто вам очень понравится, и вы сделаете не одну, и не две порции.

И тогда вопрос: что делать с белками — станет очень актуальным.

Зефир? Трудоёмко.

Безе? Банально.

А если замесить белковое ореховое и кокосовое тесто, приготовить из него печенье и нугатиновые конфеты?

Вкус орехового печенья мы легко можем представить: хрустящее, чуть вязкое и насыщенно-ореховое. Немного приторное, но его вкус узнаёшь из тысячи!

А нугатиновые конфеты — это что — то новенькое!

Я не нашла аналогов и назвала их нугатиновыми, поскольку в составе белок, сахар и орехи. Позже узнала о десерте «Нугатина» Стельоса Парльяроса, в котором также коржи делаются из взбитого белка, сахара и миндальной муки.

Конфеты или печеньки — зависит от формы и содержания. Каждый вид орехов привносит свою текстуру; в целом этот рецепт для фанатов ореховых вкусов.

Конфетки из кокосового теста напоминают по вкусу Рафаэлло. Это достаточно текстурное тесто, поэтому для некоторых вариантов я предлагаю добавить немного сливочного масла, чтоб смягчить яркость орехов.

Также, чтоб тесто стало немного разнообразнее по вкусу, можно добавить в него цедру лимона или лайма.

По поводу используемой муки:

Лучший вариант — добавление микса из пшеничной и рисовой муки. Особенно если хотите сделать нугатиновые конфеты. Они более текстурные на вкус, нежели просто с пшеничной мукой. Но с пшеничной мукой вкус мягче.

Если вы хотите полностью безглютеновый вариант, заменяйте пшеничную муку на рисовую или безглютеновую смесь. С рисовой мукой изделия более рассыпчатые, но послевкусие у них немного суше.

Важно!

Вводим муку в последний момент частями, до консистенции мягкого, нелипнущего к чистым слегка влажным рукам

пластилина.

Разная мука разных производителей имеет разную влагоемкость.

Рисовая мука впитывает быстрее и больше влаги, чем пшеничная.

Учитываем это при выборе своих вкусовых предпочтений.

Также разные орехи и степень помола вносит коррективы в итоговое количество муки. Также обращу внимание на свойства разной кокосовой стружки по-разному впитывать влагу: профессиональная кокосовая стружка из кондитерского магазина оказалась более влагоемкой в сравнении со стружкой из пакетиков из обычного магазина (я использовала кокосовую стружку «Националь»).

Поэтому очень важно ориентироваться на консистенцию теста и в случае быстрой впитываемости кокосовой стружки добавлять опционально ещё жидкости, например мягкое сливочное масло.

Подготовка орехов:

Орехи и кокосовую стружку измельчить блендером до состояния очень мелкой однородной крупки.

При работе с блендером вместе с крупкой образовывается небольшое количество ореховой/кокосовой пасты, это не страшно. Возможно ваше тесто «возьмёт» больше муки, если процент пасты будет выше, но на вкус этот факт не повлияет. Наоборот, готовые печенья / конфеты будут мягче и нежнее. Учитывайте эти особенности, так тоже можно влиять на итоговую текстуру выпечки из этого теста!

Итак, для базового белкового орехового теста

Понадобится:

Белок куриный: 100 г

Сахарная пудра: 200 г

Лимонный сок: 1 ч ложка

Ванилин: 1 г

Ореховая смесь: 100 г (для орехового теста)

Кокосовая стружка: 100 г (для кокосового теста)

Кукурузный крахмал: 100 г (для двух видов теста)

Мука пшеничная+рисовая: 140 г +-10 г (на 2 вида теста)

Соль: 1/3 ч ложки (на 2 вида теста)

Разрыхлитель: 5 г (на 2 вида теста)

Кокосовая стружка, какао, корица и коричневый сахар для обсыпки — по желанию.

Приготовление:

1. В чистой ёмкости взбивать белки на средних оборотах до

образования пены.

2. В три этапа ввести сахарную пудру и ванилин, продолжая взбивать массу до мягких пиков.

3. Ввести лимонный сок.

4. Взбить до устойчивых пиков (масса стабильная, глянцевая).

5. Если планируете делать плоские фигурные печенья, отложите столовую ложку массы в кондитерский корвентик. Меренгу можно будет нанести на печенья перед выпечкой и получить в итоге уже глазированные запечённой меренгой печенья.

6. Взбитые белки разделить пополам и продолжить замес двух видов теста: орехового и кокосового.

Ореховое белковое тесто

Для орехового теста
Потребуется:
1/2 взбитых белков
Орехи измельчённые: 100 г
Крахмал кукурузный: 50 г
Разрыхлитель dr. Oetker: 2,5 г
Соль: 1,5 г
Мука пшеничная /рисовая: ~ 70 г плюс минус 10 г

Приготовление:

Ввести во взбитые белки пастообразно измельчённые орехи, добавить кукурузный крахмал, разрыхлитель, перемешать и частями ввести муку до консистенции мягкого, пластичного, нелипнущего к чистым влажным рукам теста.

Сделайте пробу: скатайте шарик и оставьте его на твёрдой поверхности. Если тесто не расползается буквально на глазах, значит консистенция правильная.

Если тесто поползло, смело добавляйте ещё 5-10 г муки.

Тесто после стабилизации в холодильнике станет плотнее!

Если планируете печь и раскатное печенье под роспись и нугатиновые конфетки в обсыпке, разделите тесто на 2 части.

Ореховое фигурное печенье

1. Одну часть теста раскатать между двух слоев пергамента до толщины 0.5 см, обязательно подпыляя поверхность с двух сторон сахарной пудрой или мукой.

2. Вырезать фигурки. Я вырезаю и снимаю излишки теста, ославляя заготовки прямо на пергаменте.

3. Печенье можно сразу покрыть глазурью из меренги, слегка разбавив ее лимонным соком для лёгкости нанесения. Или же раскрасить уже готовые печенья.

4. Заготовки немного охладить (30 минут в холодильнике) и выпекать в разогретой духовке при 180 гр около 10 минут.

Печенье нельзя пересушивать, его нужно вынимать как только оно немного увеличится и начинает пружинить.

При остывании оно твердеет, поэтому если его пересушить, оно потеряет свою уникальную чуть вязкую текстуру.

5. Как только печенье слегка остыло, снимите его с противня вместе с пергаментом и остудите на решётке.

Вторую часть орехового теста можно разделить пополам и сделать два варианта: или нугатиновые печенья — полусферы в обсыпке или шоколадные конфеты-нугатиновые шарики с орешком внутри, обсыпка по вашему вкусу (какао, кокосовая стружка)

Выход около 10–12 шт в зависимости от размера.

Нугатиновое печенье — полусферы

Из второй половины теста скатать небольшие шарики, чуть меньше грецкого ореха, в среднем по 15 граммов.

Я это делаю влажными руками или же можно побрызгать немного заготовки водой из пульверизатора, чтоб обсыпка равномерно распределялась и хорошо держалась на будущем печенье.

Шарики можно щедро обвалять:

— в сахарной пудре;

— в какао;

— в кокосовой стружке;

— в смеси корицы и коричневого сахара.

Духовку разогреть до 180 гр в течение 15 минут.

Шарики выложить на противень, охладить не менее 30 минут и далее поставить в духовку, убавить температуру до 175 гр и запечь шарики 15–18 минут, в зависимости от размера.

Шарики должны чуть увеличиться, немного осесть до полусфер, обсыпка на них красиво потрескается, поверхность теста немного пружинит.

При остывании поверхность печенья затвердеет, но внутри оно останется и хрустящим и чуть вязким одновременно.

Это очень необычно и вкусно!

Нугатиновые шоколадные конфеты

Вместо печенья-полусфер можно приготовить шоколадные нугатиновые конфетки.

Во вторую половину теста (напомню, что первую я использовала для раскатных печений с глазурью из меренги) вмешать какао-порошок 5 г до равномерного шоколадного цвета теста.

Сформировать небольшие шоколадные нугатиновые шарики, меньше по размеру, чем печенье.

Перед выпечкой обвалять их в какао-порошке или кокосовой стружке.

Увлажните тесто, как написано выше, чтобы посыпка равномерно распределилась. Внутрь можно положить небольшой орешек.

Шарики выложить на противень, охладить не менее 30 минут и далее поставить в разогретую духовку, поставить температуру 175 гр и запечь шарики 15–18 минут в зависимости от размера.

Шарики должны чуть увеличиться, они не будут ровной круглой формы, поскольку пекутся на ровной поверхности.

Обсыпка на них красиво потрескается, поверхность теста будет немного пружинить, конфеты будут мягкие.

При остывании поверхность затвердеет, но внутри конфеты останутся и хрустящими и чуть вязкими.

Шоколадное ореховое тесто — это очень необычное сочетание!

Мягкое ореховое печенье с творожным сыром н ликером

Этот рецепт родился уже во время отработки рецепта участницами фокус группы. Мне пришла идея внести немного мягкости и традиционности. Поэтому смотрите, что можно ещё сделать.

Потребуется:

Все базовое ореховое тесто.

Творожный сыр: 50 г

Ликёр или коньяк: 25 г

Разрыхлителя dr. Oetker: 2 г

Пшеничной или рисовой муки, если хотите безглютеновый вариант: 50 г

Цедра лимона или апельсина по желанию.

Можно вмешать немного изюма или цукатов, примерно столовую ложку.

Сахарная пудра для обвалки.

Приготовление:

1. Вмешать в тесто творожный сыр, добавить муку и разрыхлитель.

2. Перемешать. Тесто будет липкое и негустое. Сделайте пробу: чистыми влажными руками отделите небольшой кусок теста и попробуйте скатать пальцами в шарик. Если тесто лепится, накрывайте его пленкой и отправляйте в холодильник на стабилизацию минимум на час. Если тесто явно жидковато, добавьте 5-10 г муки и повторите тест.

3. Разделите тесто после стабилизации на 6 частей и сформируйте влажными руками «сырнички», обваляйте их в сахарной пудре, немного приплюсните (диаметр готовых печенек ~ 8 см) и распределите на большом противне на небольших расстояниях друг от друга.

4. Выпекайте при 180 гр ~ 18 минут. На печенье образуется сахарная корочка, внутри оно будет мягким и слегка тягучим, как любое ореховое печенье.

Кокосовое белковое тесто

Для кокосового теста
Понадобится:
Вторая часть взбитых белков
Кокосовая крутка из стружки: 100 г
Лимонная цедра: 1/2 лимона по желанию.
Кукурузный крахмал: 50 г

Соль: 1,5 г

Разрыхлитель dr. Oetker: 2,5 г

Пшеничная и/или рисовая мука: ~ 60 г до консистенции мягкого пластилина.

Смотрите по консистенции теста, разная кокосовая стружка ведёт себя по-разному, возможно вам понадобится меньше муки или опционально добавить немного мягкого сливочного масла для вязкости, если стружка очень высушила тесто.

Для печенья Кокосанки дополнительно:

Сливочное масло: 25 г

Разрыхлитель dr. Oetker: 2 г

Пшеничная /рисовая мука: 20 г

Кокосовая стружка: 10 г

Для конфет а-ля Рафаэлло очищенный миндаль и кокосовая стружка для обсыпки.

Приготовление кокосового теста:

1. Вмешать вручную частями во взбитые белки кокосовую крупку из стружки (смотрите выше «Подготовка орехов»: крупная кокосовая стружка помешает добиться однородной текстуры выпечки).
2. Добавить лимонную цедру (по желанию)
3. Ввести кукурузный крахмал, соль и разрыхлитель, перемешать.
4. Вводить муку до консистенции мягкого пластилина.

Если хотите сделать и печенье и конфеты, разделите массу ещё раз пополам.

Печенье «Кокосанка»

1. Добавьте в тесто 25 г сливочного мягкого масла и дополнительно разрыхлитель 2 г, 20 г муки и 10 г стружки до консистенции мягкого пластилина.
2. Охладите тесто и скатайте небольшие «пирамидки», слегка обваляйте их в кокосовой стружке и уберите до выпечки в холодильник на 30 минут.

Выпекать при 180 гр ~ 15 минут до лёгкого зарумянивания.

Конфеты а-ля Рафаэлло

Потребуется дополнительно очищенный миндаль по количеству планируемых конфет.

1. Разделить тесто на равные кусочки размером с конфету Рафаэлло.

2. Чуть приплюснуть кусочки, чтоб было удобно закатать в

тесто миндаль.

3. Скатать шарики, увлажнить и густо обвалять в кокосовой стружке.

4. Убрать в холодильник на 30 минут.

5. Выпекать в разогретой духовке, убавив температуру до 170 гр 15–17 минут.

Конфеты немного осядут, корпус должен пружинить, цвет желательно сохранить белым. Если конфеты немного румянятся, то уменьшите температуру или опустите решётку с выпечкой на уровень ниже.

6. Снимите конфеты с противня и переложите остывать на решётку.

Мягкое кокосовое печенье

А если тоже просто сделать мягкое кокосовое традиционное печенье в невероятно манящей корочке? Легко!

Потребуется:

Все базовое кокосовое тесто.

Творожный сыр: 50 г

Ликёр или коньяк: 25 г Разрыхлитель dr. Oetker: 2 г

Пшеничная или рисовая мука: 50 г

Цедра лимона по желанию.

Можно вмешать немного орехов по желанию ~ столовую ложку: Сахарная пудра для обвалки.

Приготовление:

1. Вмешать в тесто творожный сыр, добавить муку и разрыхлитель.

2. Перемешать. Тесто будет липкое и негустое. Сделайте пробу: чистыми влажными руками отделите небольшой кусок теста и попробуйте скатать пальцами в шарик. Если тесто лепится, накрывайте его пленкой и отправляйте в холодильник на стабилизацию минимум на час. Если тесто явно жидковато, добавьте 5-10 г муки и повторите тест.

3. Разделите тесто после стабилизации на 6 частей и сформируйте влажными руками «сырнички», обваляйте их в сахарной пудре, немного приплюсните (диаметр готовых печенек ~ 8 см) и распределите на большом противне на небольших расстояниях друг от друга.

4. Выпекайте при 180 гр —18 минут. На печенье образуется сахарная корочка, внутри оно будет мягким, слегка тягучим и очень кокосовым!

III. Базовое песочное тесто без яиц

Если по какой-либо причине вы не употребляете куриные яйца, или — вдруг — в доме нет яиц, а печенья очень хочется, обратите внимание на следующий базовый рецепт!

Тающая, насыщенная ароматом текстура изделий очень вас порадует.

«Тёплое сливочное мороженое!» — сказали мои домашние.

Подходит для объёмных печений, которые можно отсаживать на противень через насадки и мясорубку, небольших печенек в виде шампиньонников, печенья с обвалкой в пудре, какао и ароматных смесях.

Прекрасно ведёт себя в раскатке, можно печь немецкое а-ля линцерское печенье, разные фигурки, ореховые колечки и т. д.

Печенье можно ароматизировать на этапе взбивания масла цедрой, розмарином, щепоткой пряностей. Можно добавить аромат к заготовке перед выпечкой.

Я рекомендую слегка ароматизировать этот вид песочного теста, для более яркого

и продолжительного послевкусия.

Этот базовый рецепт не подходит для печенья «Орешки» для форм в духовке, слишком рассыпчатое, мне не удавалось вынуть его из форм.

Базовое песочное тесто без яиц

Потребуется:

Масло сливочное 82 %: 180 г

Пудра сахарная: 90 г

Мука пшеничная в/с: ~ 200 г (плюс на подпил для изделий с раскаткой)

Крахмал кукурузный: 70 г

Разрыхлитель dr. Oetker: 3 г

Ванилин: 2 г

Соль: 1,5 г

Ароматизаторы по желанию (цедра цитрусовых, перемолотые травы: мята, свежий/ сушёный розмарин, пряности)

Приготовление:

1. Мягкое нерастопленное сливочное масло комнатной температуры перемешать с сахарной пудрой при помощи миксера до пышности в течение 3–5 минут. На этом этапе добавить натуральные ароматизаторы по желанию.

2. Всыпать крахмал, разрыхлитель, соль, ванилин и частями вводить муку, перемешивая тесто лопаткой вручную.

Ориентируйтесь на консистенцию мягкого пластичного теста, которое держит форму и отделяется от стенок. Долго месить нельзя, чтобы не развивался глютен и печенья не вышли жёсткими. Сделайте пробу теста чистыми влажными руками: оно должно формироваться. Если распрощается — добавьте ещё немного муки. После стабилизации тесто станет плотнее. Дополнительно для раскатки фигурных изделий можно будет под-пылить разделочную поверхность мукой.

3. Если вы ранее не ароматизировали масло во время замеса, планируя сделать разные по вкусу печенья, тесто на этом этапе также можно ароматизировать, например разделив его на части и быстро вмешав добавки.

4. Если вы планируете печь объемные изделия из части теста, то отсаживать печенья на противень надо сразу же после замеса. Затем уберите заготовки в морозилку на 30 минут. Я вынимаю один ящик и ставлю в морозилку прямо противень. Эти заготовки можно хранить в морозилке.

5. Другую часть теста для плоских фигурных печений соберите тесто в комок, заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике на 30 минут.

Формирование печенья через насадки

Из этого теста получается очень вкусное печенье Ностальжи а-ля курабье, но оно довольно туго идёт при отсадке.

1. Для формовки подходят только большие насадки «открытая звезда» 14–15 мм и очень плотный целлофановый кондитерский «зефирный» мешок.

2. Если у вас нет плотного мешка, воспользуйтесь нашим лайфхаком и отсадите печенье при помощи насадки и рук, наполняя насадку небольшим количеством теста и используя большой палец как поршень.

3. Также можно сформировать цветочки вручную, при помощи рюмки и вилки (подробно в разделе «Наши лайфхаки»)

4. В серединки печенья отсаживаем любой подготовленный термостабильный джем (также смотрите раздел «Наши лайфхаки»), сделав пальцем углубление.

5. Заготовки можно сверху присыпать молотыми орехами, кокосовой стружкой, смесью цедры и розмарина, корицей и коричневым сахаром. Получится набор печений из жестяной коробочки, привет 90-м!

6. Заготовки убираем в морозилку минимум на 30 минут. Это печенье также можно хранить в морозилке в виде заготовок до выпечки.

7. Выпекаем в разогретой духовке при 200 гр до лёгкого зарумянивания от 10 до 15 минут в зависимости от размера.

8. Готовое печенье остудить и переложить на решётку. При остывании оно станет более лёгким и рассыпчатым.

Формирование плоского фигурного печенья

1. От хорошо охлаждённого комка теста отрезать ломоть,

раскатать толщиной 0,5 см (я раскатываю прямо на подготовленном подпыленном мукой антипригарном пергаменте).

2. Вырубкой вырезать печенья, излишки теста собрать снова в комок, охладить и затем можно повторно его раскатать.

3. Сверху фигурные печенья можно присыпать коричневым сахаром, корицей или же оставить как есть и позже расписать кондитерскими карандашами или сахарной глазурью.

4. Для немецкого печенья а-ля Линцерское вырезать парные заготовки.

В одной из пар вырезать отверстия маленькой вырубкой, я делаю это насадкой для крема.

5. Для ореховых колечек вырезать круг, например бокалом. А рюмкой вырезать серединки.

Затем подготовить смесь орехов, сахара и ароматов (корица, кардамон, бадьян буквально по щепотке).

Смазать молоком и присыпать сверху колечки.

6. Убрать все заготовки в морозилку на 30 минут, или в холодильник минимум на час. Эти заготовки можно хранить в морозилке.

7. Выпекать фигурное печенье высотой 0,5 см при температуре 200 гр 8-10 минут на среднем уровне духовки. Печенье не должно потемнеть!

8. Печенье вынуть из духовки, остудить. Заготовки с выемкой для немецкого печенья присыпать пудрой.

На целые печенья положить по 0,5 чайной ложке джема, склеить их попарно с заготовками с выемкой.

Хранить в герметичном контейнере до 10 дней.

Печенье «Шампиньоны»

Очень простое и эффектное печенье, идеально готовить вместе с детьми.

Разделить хорошо охлаждённое тесто на шарики по 30 г.

Выложить их на противень, при помощи горлышка от бутылки или пробки, которую обмакнули в какао, сделать углубления «ножки»

Заготовки убрать в морозилку на 30 минут.

Выпекать в хорошо разогретой духовке при 180 градусах до лёгкого зарумянивания 10–12 минут.

Печенье «Сникердудль», белый и черный «Трюфель»

Это рассыпчатое тесто хорошо подходит для популярных

сейчас печенек в виде шариков в обсыпке.

Если трюфель все представляют — это шарики в обсыпке из какао или пудры, то про сникердудь я поясню, что это печенье в густой шубке из корицы и коричневого сахара, внутрь можно положить орешек.

Это печенье в процессе выпечки очень мило трескается и выглядит чрезвычайно аппетитно.

Приготовление:

1. Кусочки охлаждённого теста скатать в шарики размером с грецкий орех.

2. Внутрь шарика для печенья Сникердудль положить орешек, хорошо обвалять этот шарик в смеси корицы и коричневого сахара, можно немного приплюснуть, можно оставить как есть.

Для «трюфелей» просто скатать шарики такого же размера. Они обваливаются уже после выпечки.

3. Все заготовки разместить на противне с расстояниями друг от друга; охладить 30 минут и затем запечь в разогретой духовке при 200 гр около 10 минут.

На шариках сникердудль должны появиться трещинки, а белые шарики немного увеличатся в размере. Печенье должно немного пружинить и быть мягким. При остывании оно станет рассыпчатое.

«Трюфель» сразу же по возможности горячим нужно обвалять в сахарной пудре и некоторые экземпляры — в смеси какао и сахарной пудры.

Печенья достаточно масляные, поэтому при соприкосновении в горячем состоянии с пудрой или какао образуется приятная сахарная/ шоколадная глазурь.

Печенье «Шахматное»

1. Базовое тесто разделить пополам.

В один кусок вмешать 2 чайных ложки какао и быстро вымесить до равномерного шоколадного цвета. Я использую обычный какао-порошок в пакетиках dr. Oetker.

2. Собрать на доске при помощи рук и широкого ножа в прямоугольник, высотой 1 см. Убрать в холодильник на 30 минут.

3. Второй кусок теста также при помощи рук и ножа собрать в аналогичный прямоугольник. Убрать в холодильник на 30 минут.

4. Затем каждый прямоугольник нарезать поперёк на брусочки 1 см толщиной.

5. И затем собрать тёмные и светлые брусочки в шахматном порядке, в 4 ряда.

Готовый брусок слегка прокатить скалкой сверху.

6. Снова немного охладить (10 минут) и острым ножом нарезать на печенья толщиной 1 см.

7. Заготовки также можно чуть — чуть прокатить скалкой.

Перед выпечкой подморозить, можно так хранить до выпечки!

8. Выпекать на подготовленном к выпечке противне при 200 гр около 12–15 минут до лёгкого золотистого цвета.

Печенье печатное цитрус — розмарин

У меня особенная любовь к этому виду печенья. Просто формовать, быстро печь, долго наслаждаться!

Попробуйте испечь печатное печенье и из этого базового рецепта, оно получается на мой взгляд самым ароматным и долгоиграющим, из-за особенностей состава — в нам много сливочного масла, которое усиливает ароматы добавок.

Понадобится:

Часть базового песочного теста

Мелконарезанный свежий или сушёный розмарин

Цедра лимона или мандарина или апельсина.

Приготовление:

1. В песочное тесто быстро вмешать добавки, сформировать брусок и охладить его не менее 3 часов, укрыв пленкой.

2. Подготовить противень (с пергаментом или силиконовым ковриком, если противень не антипригарный).

3. Нарезать брусок на медальки толщиной в 1,5 см, штамп или печать окунуть в муку и прижать оттиск к тесту. При необходимости стаканом придать заготовке идеально круглую форму.

4. Заготовки хорошо охладить и запечь при 200 градусах на среднем уровне до лёгкого румянца.

5. Печенье остудить на противне ~5 минут, затем переложить на решётку и полностью остудить (прямо на бумаге или коврике, если оно ещё тёплое и плохо снимается)

6. Остывшее печенье очень рассыпчатое, хрустящее и ароматное!

Если планируете его дарить, советую сразу часть отложить повыше и подальше! Иначе есть вероятность ничего не обнаружить на столе буквально спустя пару часов!

IV. Два варианта базового песочного теста на яйцах и сливочном масле

Из этого теста получаются очень интересные, насыщенно-сливочные печенья.

Рекомендую не мудрить с формой, а просто раскрыть их содержание, приготовив простые кругленькие выпукленькие печеньки с разными вкусами!

На выбор в этой главе будут 2 варианта теста, с мягким маслом и жжёным (за счёт орехового аромата эти печенья особенно притягательны).

Из этих вариантов можно приготовить все виды печенья, о которых идёт речь ниже:

— с вишней и шоколадом (или любыми другими добавками на ваш вкус);

— два вида трюфельного печенья;

— печенье Сникердуль.

В неохлажденном виде можно попробовать отсадить печенье через крупную насадку открытая звезда 15 мм, воспользовавшись плотным кондитерским мешком для зефира, или воспользоваться нашими лайфхаками в одноименной главе. В тексте рецепта этот вариант не прописан, загляните в соседний базовый рецепт.

Также из этого теста легко получается шоколадный вкус, если об этом позаботиться на этапе ввода муки: уменьшите ее количество и замените на какао-порошок, вмешивая его в базовое тесто, примерно 15 граммов какао.

Из шоколадного теста получаются ароматные мраморные печенья с апельсиновой цедрой.

Или же интересные сочетания в обсыпке, скреплённые сгущённым молоком.

Если есть желание повозиться, то можно из любого из этих двух видов теста испечь очень интересное печатное печенье цитрус — розмарин, или же просто раскатать и сделать ореховые колечки или немецкое печенье.

Также оба рецепта подходят для необычного по форме печенья Древушко, в мини и макси-форматах.

Оно очень эффектно смотрится в коробочке с печеньем!

Прочитайте внимательно текст и определите для себя то, что хочется попробовать! Если хочется все и сразу — ставьте двойной замес!

Базовое песочное тесто на яйцах и мягком масле

Понадобится:
Сахар мелкий: 120 г
Масло сливочное мягкое 82 %: 90 г
Яйца: 120 г
Ванилин: 1 г
Соль: 1 г
Разрыхлитель dr. Oetker: 5 г
Мука пшеничная: ~ 260 г

Приготовление:

1. Все продукты должны быть комнатной температуры. Сливочное масло мягкое, пастообразное, но удерживающее форму.

2. Взбиваем миксером масло сахаром до кремообразного состояния.

3. Добавляем яйца, взбиваем не менее 3–4 минут на высокой скорости до кремообразного состояния. Добавляем ванилин.

Если масло расслоилось, продолжайте взбивать ещё 2–3 минуты или же подогрейте чашу феном/ водяной баней и энергично перемешайте.

4. Далее вводим соль, разрыхлитель, муку частями и вымешиваем вручную лопаткой. Важно не вымешивать долго песочное тесто, чтоб не развивалась клейковина и будущие изделия не получились жёсткими.

5. Также важно вводить муку в тесто частями!

Мука разных партий даже одной марки может различаться по влажности. Поэтому берём за правило добавлять муку постепенно. Возможно вам потребуется немного меньше или больше муки, ориентируйтесь, что тесто можно отделить от стенок дежи, оно держит форму, не липнет к чистым влажным рукам, при этом на ощупь как мягкий пластилин. Сделайте пробу пальцами и почувствуете, готово тесто формироваться или нужно ещё добавить немного муки, 5-10 г, если тесто разъезжается в руках.

После стабилизации тесто станет плотнее!

6. Далее тесто нужно собрать в шар, накрыть пленкой и убрать в холод на 1 час.

7. Затем разделить тесто на 2 части.

Все предлагаемые виды печенья могут быть приготовлены из этих двух вариантов песочного теста на масле и яйцах, прочитайте весь текст и выберите для себя то, что откликается!

Я замешивала сразу оба варианта теста, часть его сделала шоколадным.

Мне хотелось сделать понемногу каждого вида печенья для

наполнения коробочки. Для примера, как можно составить ассортимент, я сделала что — то из первого варианта теста, а какие — то вкусы — из второго варианта.

Печенье с шоколадом и клюквой

Понадобится:

1/2 часть базового теста на яйцах и мягком масле

Вяленая клюква/вишня или цукаты: 40 г

Рубленный шоколад: 20 г

Можно добавить цедру апельсина /мандарина, молотые орехи, свеженатертый корень имбиря- эти добавки в сумме объёма не более столовой ложки.

Если хочется и шоколадно-цукатный и цитрусово-ароматный варианты, разделите 1/2 часть базового теста пополам и введите добавки, уменьшив пропорционально их количество.

Приготовление:

1. Скатать влажными руками шарики ~ 4 см, расположить с расстояниями, чуть расплющить и убрать в холод на 30 минут.
2. Выпекать в разогретой до 180 гр духовке на среднем уровне 12–14 минут до увеличения в размере, лёгкого румянца и пружинистости.
3. Печеньки остудить 2–3 минуты и снять с противня на решётку.

Это печенье должно получиться объёмным, с лёгкой корочкой снаружи, мягким и рассыпчатым внутри.

Выход 9-10 шт.

Ореховое печенье «Сникердудль»

Понадобится:

1/2 часть базового теста на яйцах и мягком масле

Мелко перемолотые орехи или ореховая паста (например арахисовая): 30 г

Смесь молотой корицы, коричневого сахара в пропорции 1:2, примерно 3 столовые ложки смеси.

Можно сделать 2 варианта орехового вкуса, с молотыми орехами и с пастой. Текстура у печенья будет отличаться.

Приготовление:

1. Скатать влажными руками шарики ~3 см, обвалять их в ароматной смеси очень густо.
2. Печенья расположить на пергаменте на расстоянии друг от

друга; чуть расплющить и убрать в холод на 30 минут.

3. Выпекать в разогретой до 180 гр духовке на среднем уровне около 15 минут до увеличения в размере, растрескивания и пружинистости.

4. Печеньки остудить 2–3 минуты и снять с противня на решётку.

Это печенье получается объёмным, с трещинками посыпки, лёгкой корочкой снаружи, рассыпчатым внутри.

Выход: 12–14 шт.

Печенье печатное цитрус-розмарин

Любителям необычных сочетаний вместо предложенных выше вариантов предлагаю испечь песочное печатаное печенье цитрус/розмарин.

Понадобится:

1/2 часть базового песочного теста

Мелконарезанный свежий или сушёный розмарин

Цедра лимона или мандарина или апельсина.

Приготовление:

1. В песочное тесто быстро вмешать добавки, сформировать брусок и охладить его не менее 3 часов, укрыв пленкой.

2. Подготовить противень (с пергаментом или силиконовым ковриком, если противень не антипригарный).

3. Нарезать брусок на медальки толщиной в 1,5 см, штамп или печать окунуть в муку и прижать оттиск к тесту. При необходимости стаканом придать заготовке идеально круглую форму.

4. Заготовки хорошо охладить и запечь при 200 градусах на среднем уровне до лёгкого румянца.

5. Печенье остудить на противне ~5 минут, затем переложить на решётку и полностью остудить (прямо на бумаге или коврике, если оно ещё тёплое и плохо снимается)

6. Остывшее печенье рассыпчатое и хрустящее.

Орехово-клюквенные колечки и немецкое печенье

Если вы предпочитаете традиционные виды новогодней выпечки, то возможно вам захочется их воплотить и из этого вкусного ароматного теста.

Оно также хорошо подходит для под раскатку, как и предыдущие варианты песочного теста, но особенно вкусными получаются ореховые колечки с добавлением ягод клюквы или

вишни немецкое двойное печенье с джемом а-ля «Линцерское».

Формовки этих вариантов я повторю из предыдущих разделов:

1. От хорошо охлаждённого комка теста отрезать ломоть, раскатать толщиной 0,5 см (я раскатываю прямо на подготовленном подпыленном мукой антипригарном пергаменте)

2. Вырубкой вырезать печенья, излишки теста собрать снова в комок, охладить и затем можно повторно его раскатать.

3. Для немецкого печенья а-ля «Линцерское» вырезать парные заготовки.

В одной из пар вырезать отверстия маленькой вырубкой, я делаю это насадкой для крема.

4. Для ореховых колечек вырезать круг, например бокалом. А рюмкой вырезать серединки.

5. Затем подготовить смесь орехов, сахара и ароматов (корица, кардамон, бадьян буквально по щепотке). Смазать молоком и присыпать сверху колечки.

6. Убрать все заготовки в морозилку на 30 минут, или в холодильник минимум па час. Эти заготовки можно хранить в морозилке.

7. Выпекать фигурное печенье высотой 0,5 см при температуре 200 гр 8-10 минут на среднем уровне духовки; печенье не должно потемнеть!

8. Печенье вынуть из духовки, остудить. Заготовки с выемкой для немецкого печенья присыпать пудрой.

На целые печенья положить по 0,5 чайной ложки джема, склеить их попарно с заготовками с выемкой.

Хранить в герметичном контейнере до 10 дней.

Базовое песочное тесто на яйцах н жженом масле

Потребует ся:
Масло сливочное 82 %: 90 г
Сахар мелкий: 120 г
Яйцо cO: 2 шт: 120 г
Ваниль натуральная 1 стручок
Соль: 1 г
Разрыхлитель dr.Oetker: 5 г
Мука пшеничная: ~ 260 г
Для шоколадного теста: 15 г какао-порошка вместо последних 15 г муки.

Приготовление:

1. Растапливаем сливочное масло на среднем огне и

нагреваем его в течение 5–7 минут до изменения цвета (станет темно-золотистого цвета) и орехового аромата.

Масло остудить при комнатной температуре.

2. Взбиваем миксером яйца с сахаром до образования светлой воздушной массы.

3. Добавляем остывшее карамелизированное масло вместе с осадком и взбиваем не менее 3–4 минут на высокой скорости до кремообразного состояния. Добавляем семена ванили.

4. Далее вводим соль, разрыхлитель, муку частями и вымешиваем тесто вручную лопаткой. Важно не вымешивать долго песочное тесто, чтоб не развивалась клейковина и будущие изделия не получились жёсткими.

5. Также важно вводить муку в тесто частями; ориентируйтесь на то, что тесто можно отделить от стенок дежи, оно держит форму, не липнет к рукам, но при этом на ощупь как мягкий пластилин.

Также, если вы хотите сделать тесто шоколадным, необходимо на этом этапе заменить последние 15 г муки на какао-порошок и быстро вымесить.

Если вдруг вы переложили какао или муки, добавьте немного молока или воды, перемешайте до нужной консистенции и хорошо охладите тесто.

6. Далее тесто — белое или шоколадное — нужно собрать в шар, накрыть пленкой и убрать в холод на 1 час.

7. Далее разделить тесто на 2 части.

Печенье белый и черный «Трюфель»

Этот рецепт подойдёт вам, если вы не вмешивали какао-порошок и не вымесили шоколадное тесто.

Понадобится:

1/2 часть базового песочного теста на яйцах и карамелизированном/жженом масле

Сахарная пудра: 4 ст ложки

Какао-порошок: 4 ст ложки

Приготовление:

1. Из белого теста скатать шарики размером с грецкий орех. Не приплющивать. Расположить на небольшом расстоянии друг от друга.

2. Убрать противень с шариками в холодильник минимум на 30 минут.

3. Выпекать в разогретой до 180 гр духовке на среднем уровне 10–12 минут до увеличения в размере, лёгкого румянца и

пружинистости.

4. Горячие печенья сразу же обвалять или в сахарной пудре, или же какао-порошке.

5. Переложить на решётку для остывания. Выход: 8 шт белого и 8 шт чёрного трюфеля.

Печенье «Сникердудль» с орехом

Из порции теста получается 20 шт х 25 г.

Понадобится:

1/2 часть базового песочного теста на яйцах и карамелизированном /жженом масле

Смесь молотой корицы, коричневого сахара в пропорции 1:2, примерно 3 столовые ложки смеси.

14–16 половинок подсушенного грецкого ореха или целого миндаля.

Приготовление:

1. От теста отделять небольшие кусочки весом -25-30 г, расплющить, в середину вложить орех и скатать влажными руками шарики ~ 3 см, обвалять их в ароматной смеси очень густо.

2. Шарики расположить с расстояниями, чуть расплющить и убрать в холод на 30 минут. Выпекать в разогретой до 180 гр духовке на среднем уровне 12–13 минут до увеличения в размере, растрескивания и пружинистости.

3. Печеньки остудить 2–3 минуты и снять с противня на решётку.

Выход: 14–16 шт

Это печенье получается объёмным, с трещинками посыпки, лёгкой корочкой снаружи, рассыпчатым внутри.

Как сделать шоколадное тесто с ароматом апельсина?

Для разнообразия вкуса и цвета, предлагаю, как и писала выше, испечь ещё и шоколадный вариант!

В этом плане мне понравилось песочное тесто на карамелизованном масле, оно лучше впитывает какао и раскрывает его вкус.

На этапе вмешивания муки в базовое тесто в самом конце ввести какао, пропорционально уменьшая вес муки примерно на 15 граммов.

Вводить постепенно, вымешивая до объединения.

Разделить шоколадное тесто на 2 части.

В 1/2 шоколадного теста быстро вмешать 25 г

мелконарубленного шоколада (можно тёмный, молочный, с орехами).

Тесто скатать в брусок, на припыленной какао поверхности.

Во вторую часть добавить цедру апельсина по вкусу (от чайной до столовой ложки), вмешать и собрать в шар.

Тесто хорошо охладить, не менее часа.

Шоколадное печенье с шоколадной крошкой

1. Брусок с шоколадной крошкой нарезать на кусочки и скатать шарики.

2. Шарики можно дополнительно обвалять в смеси корицы и сахара, получается печенье в карамельной корочке! Часть я обваляла, а часть просто приплюснула, чтобы позже его соединить с варёной сгущёнкой.

3. Все заготовки убрать в холод, от 1 часа. Можно оставить на ночь в холодильнике.

4. Выпекать в разогретой до 180 гр духовке на среднем уровне, от 8-12 минут в зависимости от величины печенья. Оно должно немного увеличиться в размере, пружинить, можно проткнуть его зубочисткой на предмет готовности. Если к зубочистке ничего не пристает, вынимайте печеньки.

Пересушивать печенье нельзя!

Как и ванильный (простой) вариант, так шоколадный — внутри печенье остаётся мягким и рассыпчатым.

5. Печенье снять с противня как только немного остынет и далее остужать на решётке.

Варианты подачи:

Печенье в корично-карамельной корочке сверху украсьте капелькой варёной сгущёнки и орешком.

Печенье без обсыпки соедините между собой при помощи варёной сгущёнки или вишневого, брусничного, клюквенного густого джема.

Шоколадно-апельсиновое мраморное печенье

1. Охлаждённое тесто с апельсиновой цедрой разделить на равные кусочки -30-40 г, скатать шарики и обильно обвалять их в сахарной пудре. Разложить на противне на небольшом расстоянии друг от друга. Можно дополнительно присыпать сверху пудрой, чтоб трещинки были ещё ярче.

2. Шарики охладить в течение 1 часа в холодильнике.

3. Выпекать в разогретой до 180 гр духовке на среднем уровне, 10–12 минут в зависимости от величины печенья. Оно

должно немного увеличиться в размере, потрескаться, пружинить, но остаться мягким. Можно проткнуть его зубочисткой на предмет готовности. Если к зубочистке ничего не пристает, вынимайте печеньки.

Не пересушивайте печенье! При остывании оно будет приобретать рассыпчатость.

4. Печенье снять с противня как только немного остынет и далее остужать на решётке.

Формовка печенья «Древушко»

Понадобится:
Часть или все базовое песочное тесто.
Сливочное растопленное масло
Тростниковый сахар
Порошок корицы
Какао-порошок
Яйцо для обмазывания.

Сформовать это печенье можно из всех вариантов песочного теста, включая постное.

1. Смысл формовки в том, что кусок теста достаточно тонко раскатывается на под-пыленном мукой пергаменте, по длинной стороне сворачиваете край в один оборот. Это будет «сердцевина».

2. Далее пласт теста нужно смазать сливочным маслом и присыпать коричневым или белым сахаром, корицей, можно добавить и какао.

3. Свернуть этот пласт туго в рулет- брёвнышко.

4. Далее наше брёвнышко нужно будет хорошо смазать взбитым яйцом, обильно обсыпать коричневым или белым сахаром, корицей и какао.

Должно получиться бревно с «корой».

5. Толщина рулета зависит от веса изначального куска теста. Можно сделать маленький рулетик из части базового теста, как это сделала я для примера, диаметр моих спилов — 2,5 см. Можно скатать брёвнышко из всего базового теста, и тогда диаметр ваших спилов будет больше.

6. Но перед тем, как разрезать брёвнышко на спилы, заготовку нужно убрать в холод минимум на час — полтора, лучше на три.

Поставить духовку на разогрев до 180 гр.

7. Острым мокрым ножом разрезать бревно на спилы толщиной 0,8–1 см, выкладывать с расстояниями на противень с пекарской бумагой.

8. Сами спилы немного формируем пальцами, приминая «кору», имитируя впадины и выпуклости.

Не забывайте смачивать и вытирать нож для ровных срезов!

9. Выпекать при 180 гр около 12 минут для небольших спилов, и -15-18 минут для больших до равномерного золотистого цвета.

10. Немного остудить и снять с противня, переложить на решётку.

V. Базовое овсяное тесто

Овсяное печенье как в детстве, но лучше!

Без этого печенья невозможно представить коробочку с самыми лучшими домашними печеньями, и я предлагаю приготовить овсяные лакомства с разными добавками. Поэтому в этой главе будет по сути конструктор овсяного печенья.

Также это печенье можно испечь как детский вариант, или же вариант правильного питания, регулируя количество сливочного масла и заменяя сахар на подсластитель. Очень благодатный и благодарный рецепт!

Из одной порции теста получается около 30 небольших печенек с разными добавками.

Понадобится:

Масло сливочное 82 %: 100 г

Сахар — песок/коричневый /кокосовый: 125 г

Яйцо СО: 1 шт. (55–57 г)

Мелкие овсяные хлопья быстрой варки: 125 г

Мука миндальная (можно заменить мелко смолотыми в муку орехами): 50 г

Разрыхлитель dr. Oetker: 5 г

Ванилин:1 г

Соль: 1 г

Мука пшеничная: около 50 г, если добавите ложечку коньяка, то около 60 г (смотреть по консистенции теста, чтоб держало форму, но не было слишком крутым).

Если тесто в процессе работы стало более густым (хлопья хорошо набухают) — добавьте немного молока или воды и перемешайте тесто ещё раз.

Также введением жидкости можно влиять на толщину заготовок. Более жидкое тесто лучше расходится при выпечке и печенья получаются тоньше и более хрустящие.

Если вы любите исключительно хрустящее овсяное печенье, замените часть муки на кукурузный крахмал (15 г будет достаточно)

Приготовление:

1. Мягкое сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром до растворения.

2. Добавить яйцо и взбить массу до пышности.

3. Добавить овсяные хлопья, перемешать, добавить миндальную муку или молотые орехи.

Перемешать.

4. Добавить разрыхлитель, ванилин и соль.

5. Вмешивать по ложке пшеничную муку до консистенции упругого липковатого теста, которое держит форму. Если добавили коньяк, добавьте ещё немного муки.

Тесто к чистым влажным рукам не липнет, но само по себе липковатое.

6. Разделить массу на две части, переложить в 2 ёмкости.

Далее в каждую из частей можно ввести добавки (список ниже)

Я предлагаю сделать мягкое имбирное печенье с цукатами и овсяное печенье с шоколадом, мягкое или хрустящее-звонкое — зависит от вашего настроения!

Мягкое овсяное печенье с имбирем и сахарной корочкой

Восхитительный нежный вкус в крепких объятиях снежной корочки.

Понадобится:

1/2 часть базового овсяного теста

Корень имбиря: 1 см

Корица молотая: 1 щепотка

Цукаты и вяленая клюква: 30 г

Цедра апельсина по желанию: 1 чайная ложка.

Сахарная пудра для обваливания

Молотые орехи для посыпки (по желанию)

Приготовление:

1. В 1/2 часть овсяного теста добавить натёртый на тёрке 1 см корня имбиря, порошок корицы, апельсиновую цедру, вяленую клюкву и цукаты (общим весом не более 30 г).

2. Перемешать до однородности, чистыми влажными руками сформировать шарики весом ~45 г. Выход: 5 шт диаметром ~ 7 см.

3. Каждый шарик щедро обвалять с сахарной пудре и выложить на подготовленный к выпечке противень на расстоянии друг от друга.

4. Шарики немного приплюснуть, сверху можно посыпать молотыми орехами.

5. Убрать в холодильник до выпекания на 30 минут.

6. Разогреть духовку до 200 гр, поставить противень с печеньем и сразу же убавить температуру до 180 градусов.

7. Выпекать в течение ~ 15 минут, ориентиры готовности: печенья увеличатся в размере, поверхность потрескается, при

нажатии тесто пружинит, но само печенье мягкое.

8. Вынуть противень и оставить печенье остывать в течение 5 минут, затем переложить печенье на решётку. Если выпекаете на пергаменте, то с пергамента не снимайте, остужайте на решётке прямо с ним.

Когда корпус печенья полностью остынет, его будет проще снять.

Если вы любите хрустящие печенья, немного разбавьте тесто водой, чтоб шарики печенья в процессе выпечки лучше расходились и готовое печенье было тоньше.

Овсяное печенье с шоколадной крошкой и еще много с чем

Эти печенья могут быть очень похожи на американские cookies, а могут напомнить наше советское овсяное печенье, с чуть влажной серединкой и запоминающимся вкусом! Все дело в формовке, добавках и времени выпечки.

Печенья более выпуклой формы и большего размера получаются сочными внутри, печенья маленького диаметра и плоские отличаются неповторимым звонким хрустом.

Ещё раз напомню, что если хлопья к этому моменту впитали жидкость, немного разбавьте тесто водой или молоком.

Понадобится:

1/2 часть базового овсяного теста

Добавки:

Дроблённый темный шоколад 30 г или:

— шоколадные термостойкие капли;

— дробленый белый шоколад;

— дробленый шоколад с орехами;

— вяленая клюква или вишня (нарезать ее кусочками);

— кокосовая стружка (1 ст ложка);

— ореховая крупка;

Ароматизатор:

Корица, бадьян, имбирь, кардамон, цедра апельсина, мандарина.

Сочетания:

Белый шоколад + клюква

Тёмный шоколад + вишня

Шоколад + орехи +клюква / вишня (с корицей / кардамоном)

Белый шоколад + цедра+ кардамон Белый шоколад+кокосовая стружка+цедра.

Приготовление:

1. Смешать тесто с любыми добавками на ваш вкус.

2. Сформировать шарики весом 25–30 г 9-10 шт).

3. Поставить духовку на разогрев до 200 гр.

4. Печенье выложить на подготовленный к выпечке противень на расстоянии друг от друга, убрать в морозилку или холодильник на 30 минут.

Эти заготовки можно хранить в морозилке до выпечки.

5. Поставить противень в разогретую духовку на средний уровень, убавить температуру до 180 гр и выпекать печенье ~15 минут.

Печенье зарумянится, будет мягкое, пружинистое.

6. Вынуть противень и снять печенье с противня через 5 минут, как только оно немного остынет.

При остывании на печенье образуется карамельная корочка.

Если желаете хрустящего эффекта, то запекайте печенье около 20 минут и остужайте на противне.

Плоское овсяное печенье с драже

1. Часть базового теста можно сделать очень привлекательным для маленьких сладкоежек.

2. Тесто нужно немного разбавить жидкостью, чтоб оно лучше расходилось при выпечке.

3. Сформируйте несколько печений по 45 г, немного приплюсните и расположите на противне на расстоянии друг от

друга.

Выложите сверху драже в глазури.

4. Хорошо охладите. Можно заморозить и испечь позже.

5. Выпекать в разогретой духовке при 180 гр —15 минут, остужать или на решётке или на противне, если хочется более хрустящего настроения!

Детское овсяное печенье

Понадобится:

Яблочное пюре из свежего яблока: -65 г

Яйцо СО: 1 шт ~ 55–57 г

Творожок мягкий густой 5 %: 100 г

Масло сливочное 82 %: 75 г

Сахар тростниковый / кокосовый: 75 г

(можно заменить кленовым или финиковым сиропом, отрегулировав

количество муки)

Хлопья овсяные (только мелкого помола для быстрой варки): 100 г

Мука пшеничная (можно 1/4 заменить рисовой или кукурузной мукой): -175 г (может понадобиться меньше или больше в зависимости от плотности творога и сочности яблока) + кукурузный крахмал опционально (об этом ниже в рецепте)

Разрыхлитель dr. Oetker: 5 г

Соль: 2 г

Ванилин: 1 г

Рекомендованные добавки:

Шоколад тёмный /можно белый /молочный: 50 г

Орехи грецкие /любые: 50 г

Кокосовая стружка: 10 г

Клюква сушёная /можно вишню вяленую / цукаты / изюм: 50 г

Специи:

Молотые корица, кардамон, бадьян — по вкусу.

Свежий корень имбиря (порошок)

Цедра апельсина /мандарина.

Для украшения:

Драже, шоколадные капли, ореховая / кокосовая стружка (по желанию)

Приготовление:

1. Яблоко почистить и натереть на мелкой тёрке, отмерить

65 г.

2. В миске взбить яйцо и мягкий творожок

3. Сливочное масло подтопить, остудить и смешать с сахаром или подсластителем, добавить яблочное пюре и творожную смесь.

4. Добавить овсяные хлопья и перемешать.

5. Муку соединить с разрыхлителем, солью и ванилином, перемешать.

6. В тесто вводить сухую смесь и желаемые добавки.

Тесто получается густое, из него можно формировать шарики. Если тесто жидковато (такое может быть из — за консистенции творожка или сочности яблока), добавьте немного кукурузного крахмала: он впитает жидкость, а печенье будет рассыпчатое не смотря на увеличение количества сухой смеси. Если тесто наоборот стало слишком густым — добавьте немного творожка или молока.

7. Печенье удобно формировать влажными руками или руками в перчатках: лепим небольшие шарики диаметром 3 см, их надо немного приплюснуть и украсить по вкусу (можно использовать драже).

8. Поставить духовку на разогрев до 200 гр, а печенье пока убрать в холод: так оно после выпечки будет рассыпчатым с хрустящей корочкой.

9. Выпекать при 180 гр (убавьте регулятор, как поставите противень в духовку) не дольше 15 минут.

Печенье подрумянится, будет мягким.

Не передержите!

При остывании у печенья появится корочка, а если передержать, оно просто при остывании высохнет.

VI. Базовое безглютеновое песочное тесто

Подойдёт всем, кто не употребляет муку, содержащую белок глютен.

Печенья из этого теста нежирные, нежные, очень рассыпчатые и при этом прекрасно держат форму, легко раскатываются.

Можно испечь орешки, печенье «Орешки» (тестировались в формах в духовке), печенье «Ностальжи» а-ля «Курабье», фигурное плоское и объёмное печенье. Словом, все то, о чем уже я рассказывала выше, но с удовольствием напишу ещё раз.

Тесто для печенья можно ароматизировать цедрой, пряностями, или же добавлять их уже при подготовке изделий к выпечке.

Аккуратнее при транспортировке, в коробочки лучше укладывать это печенье в положении лёжа.

Для базового безглютенового теста понадобится:
Желтки яиц СО 2 шт: 36 — 40 г
Масло сливочное 82.2 %: 80 г
Ванилин: 1 г
Сахарная пудра: 90 г
Сок фруктовый: 50 г
Крахмал кукурузный: 50 г
Соль: 1 г
Разрыхлитель dr. Oetker: 3 г
Миндальная мука: 50 г
Рисовая мука: 120 г
Кукурузная мука: 70 г
Для ароматизирования:
Цедра цитрусовых, пряности.
Для смазывания ореховых колечек:
смесь желтка и молока.

Приготовление:

1. Все продукты должны быть комнатной температуры. Сливочное масло мягкое, пастообразное, но удерживающее форму.

2. Взбиваем миксером желтки с сахаром до образования светлой воздушной массы.

3. Добавляем мягкое масло частями, взбиваем не менее 3–4 минут на высокой скорости до кремообразного состояния. Добавляем ванилин.

Если масло расслоилось, продолжайте взбивать ещё 2–3 минуты или же подогрейте чашу феном/ водяной баней и

энергично перемешайте.

4. Далее вводим сок, кукурузный крахмал, перемешиваем до объединения.

5. Вводим разрыхлитель, соль и миндальную муку и перемешиваем вручную лопаткой только до объединения.

Затем частями добавляем рисовую и кукурузную муку.

Мука разных партий даже одной марки может различаться по влажности.

Возможно вам потребуется немного меньше или больше муки, ориентируйтесь, что тесто можно отделить лопаткой от стенок дежи, оно держит форму, не липнет к чистым влажным рукам, но при этом оно на ощупь мягкое, пластичное и однородное.

Важно не вымешивать долго песочное тесто, чтоб не развивалась клейковина и будущие изделия не получились жёсткими.

6. Далее тесто нужно разделить на части (зависит от ваших предпочтений по формовке).

Если хотите отсаживать печенье, то не охлаждайте его!

Если планируете печь печенье «Орешки», «Шампиньоны», шахматное, раскатывать тесто и вырезать из него фигурки, то тесто надо скатать в шар, накрыть и охладить минимум 2–3 часа.

Печенье отсадное «Ностальжи» (а-ля «Курабье»)

1. Если планируете испечь печенье «Ностальжи», то тесто в холод не убирайте, а сразу переложите в плотный кондитерский мешок (плотность мешка как для зефира) и отсадите на пергамент печенья на небольшом расстоянии друг от друга с насадкой открытая звезда диаметром 14–15 мм.

2. Мешок с насадкой держите ровно над пергаментом, отсадили печенье до нужного размера, прекращаете давление и поднимаете мешок.

3. Если тесто идёт достаточно плотно, можно отсаживать его от середины мешка, периодически продвигая тесто вниз.

4. В серединки печенья отсаживаем любой термостабильный джем (смотрите главу «Наши лайфхаки»), прижимая серединки пальцем.

5. Заготовки убираем в морозилку минимум на 30 минут, можно заморозить заготовки впрок.

6. Выпекаем в разогретой духовке при 200 гр до лёгкого зарумянивания рёбер, около 8–9 минут.

7. Готовое печенье остудить и переложить на решётку.

Формирование плоского фигурного печенья

1. От хорошо охлаждённого (минимум 2–3 часа в холодильнике) комка теста отрезать ломоть, раскатать толщиной 0,5 см (я раскатываю прямо на подготовленном пергаменте — подпыляю мукой, чтоб легче было раскатывать).

2. Сверху пласт тоже подпылить мукой.

Вырубкой вырезать печенья, излишки теста собрать снова в комок, охладить и потом можно повторно раскатать.

3. По желанию фигурные печенья можно присыпать коричневым сахаром, корицей или же оставить как есть и позже расписать кондитерскими карандашами или сахарной глазурью.

4. Для немецкого печенья а-ля «Линцерское» вырезать парные заготовки.

5. В одной из пар вырезать отверстия маленькой вырубкой, я делаю это насадкой для крема.

6. Для ореховых колечек вырезать круг, например бокалом. А рюмкой вырезать серединки.

7. Затем подготовить смесь орехов, сахара и ароматов (корица, кардамон, бадьян буквально по щепотке).

8. Смазать смесью желтка и молока, присыпать сверху колечки.

9. Убрать все заготовки на холод, лучше в морозилку на 30 минут, можно хранить до выпечки в морозилке.

10. Выпекать при температуре 200 гр 8-10 минут на среднем уровне духовки; печенье не должно потемнеть!

11. Печенье вынуть из духовки, остудить. Заготовки с выемкой для немецкого печенья присыпать пудрой.

12. На целые печенья положить по 1 чайной ложке джема, склеить их попарно с заготовками с выемкой.

13. Хранить в герметичном контейнере 5–7 дней.

Печенье орешки в формах — половинках для духовки

1. Если планируете печь орешки, умножьте количество форм-половинок на 6 г, получите нужный вам вес теста.

2. Отделите от общего куска теста это количество и уберите его под пленку в холодильник минимум на 2–3 часа.

3. Затем отделяйте от теста кусочки весом в 6 г, скатывайте в шарик, вкладывайте в половинки и хорошо прижимайте от середины к краям. Я ещё дополнительно немного прижимаю тесто свободной скорлупкой, формируя равномерную заготовку.

4. Толщина скорлупок зависит от вашего вкуса, но не более 2 мм, т к тесто поднимется в процессе выпечки.

5. Излишки теста срежьте ножом движением «от себя».

6. Скорлупки выложить в форму и убрать в морозилку минимум на 30 минут, можно так хранить до выпечки.

7. Выпекать в разогретой духовке при 200 гр на среднем уровне до уверенного золотистого цвета около 12–15 минут.

8. Остудить, вынуть из форм.

9. При необходимости подровнять края при помощи терки, но при наполнении орешков начинкой все мелкие недостатки станут незаметны.

Печенье «Шампиньоны»

Очень простое и эффектное печенье, идеально готовить вместе с детьми.

1. Разделить хорошо охлаждённое тесто на шарики по 30 г.

2. Выложить их на противень, при помощи горлышка от бутылки, которую обмакнули в какао, сделать углубления «ножки».

3. Заготовки убрать в морозилку на 30 минут.

4. Выпекать в хорошо разогретой духовке при 180 гр до лёгкого зарумянивания 10–12 минут.

Безглютеновый вариант печенья с цедрой и розмарином

Любителям необычных сочетаний вместо предложенных выше вариантов предлагаю испечь песочное печатаное печенье цитрус/розмарин.

Понадобится:

1/2 часть базового теста

Мелконарезанный свежий или сушёный розмарин
Цедра лимона или мандарина или апельсина.

Приготовление:

1. В тесто после замеса быстро вмешать добавки, сформировать брусок и охладить его не менее 3 часов, укрыв пленкой.
2. Подготовить противень (с пергаментом или силиконовым ковриком, если противень не антипригарный).
3. Нарезать брусок на медальки толщиной в 1,5 см, штамп или печать окунуть в муку и прижать оттиск к тесту. При необходимости стаканом придать заготовке идеально круглую форму.
4. Заготовки хорошо охладить (можно в принципе заморозить и хранить до выпечки).
5. Выпекать при 200 градусах на среднем уровне до лёгкого румянца.
6. Печенье остудить на противне ~5 минут, затем переложить на решётку и полностью остудить (прямо на бумаге или коврике, если оно ещё тёплое и плохо снимается)
7. Остывшее печенье рассыпчатое и хрустящее.

Печенье белый и черный «Трюфель»

Можно сделать из небольшой части базового рецепта по несколько штучек.

Понадобится:
Небольшая часть базового безглютенового теста
Сахарная пудра: 4 ст ложки (для обсыпки)
Какао-порошок: 4 ст ложки (для обсыпки)
Приготовление:

1. Из теста скатать шарики размером с грецкий орех. Не приплющивать.
2. Расположить на небольшом расстоянии друг от друга.
3. Убрать противень с шариками в холодильник минимум на 30 минут.

Можно таким образом хранить до выпечки.

4. Выпекать в разогретой до 180 гр духовке на среднем уровне 10–12 минут до увеличения в размере, лёгкого румянца и пружинистости.
5. Горячие печенья сразу же обвалять или в сахарной пудре, или же какао-порошке.
6. Переложить на решётку для остывания.

Печенье «Сникердудль» с орехом

Также рекомендую попробовать на небольшой части базового теста и это печенье.

Понадобится:

Небольшая базового безгчютенового теста

Смесь молотой корицы, коричневого сахара в пропорции 1:2, примерно 3 столовые ложки смеси.

Половинки подсушенного грецкого ореха или целого миндаля по количеству печенья.

Приготовление:

1. От теста отделять небольшие кусочки весом ~25 г, расплющить, в середину вложить орех и скатать влажными руками шарики, обвалять их в ароматной смеси очень густо.
2. Шарики расположить с расстояниями, чуть расплющить и убрать в холодильник на 30 минут.
3. Выпекать в разогретой до 180 гр духовке на среднем уровне 12–13 минут до увеличения в размере, растрескивания и пружинистости.
4. Печеньки остудить 2–3 минуты и снять с противня на решётку.

Это печенье получается объёмным, с трещинками посыпки, лёгкой корочкой снаружи, рассыпчатым внутри.

VII. Базовое постное тесто

По многочисленным заявкам моих подписчиков, ищущих интересные постные рецепты, версия Швейцарского постного теста с уменьшенным количеством масла и в двух вариантах для применения.

Это очень вкусное тесто, хотя в его составе мало ингредиентов.

Я немного поэкспериментировала с добавками, и в итоге получился интересный вариант, который можно использовать для выпечки штруделей и рогаликов.

Хорошая альтернатива покупному слоеному тесту и рекомендую присмотреться к этому рецепту всем любителям простых и быстрых рецептов.

Понадобится:

Вода питьевая холодная (можно заморозить до ледяной коронки в морозилке): 200 г (вместе с ледяной корочкой)

Масло подсолнечное рафинированное: 100 г

Соль: 1/3 ч ложки

Сахарная пудра: 50 г

Кукурузный крахмал: 40 г

Разрыхлитель dr. Oetker: 10 г

Мука пшеничная: 380 г

Приготовление:

1. Вода должна быть очень-очень холодная, лучше ее подморозить, иначе тесто может вобрать больше муки.

2. Взбить воду с солью и растительным маслом до образования светлой жидкой пены, прохожей на эмульсию.

3. Добавить сахарную пудру и ещё раз взбить.

4. Ввести кукурузный крахмал и разрыхлитель, перемешать лопаткой и частями вводить пшеничную муку, вымешивая вручную массу, до консистенции мягкого нелипкого теста, которое отстаёт от стенок дежи и держит форму. Тесто наощупь немного напоминает дрожжевое, оно такое же немного неоднородное и объёмное.

Если тесто липкое после введения всей муки, смажьте руки растительным маслом и немного помесите тесто.

Если и это не помогло, то добавьте ещё 10 граммов муки и вымесите до однородности около минуты.

После охлаждения тесто уже не будет таким липким. При формовке поверхность нужно будет немного подпилить мукой.

5. Далее я рекомендую тесто разделить пополам, из одной

половины сделать рулет, штрудель (так по опыту с ним легче работать в плане формовки) или пирожки-полумесяцы, а другую половину использовать для рогаликов, рулетиков или печенья по типу рулетиков с сахаром, корицей, орехами или с ореховой пастой.

Если планируете делать штрудель или пирожки-полумесяцы, рекомендую тесто вымесить 5–7 минут, оно изменит свою структуру на более однородную и такое тесто после стабилизации в холодильнике будет легче раскатывать.

Тесто при замесе становится намного жиже, но не надо этого бояться. Смажьте руки растительным маслом и соберите тесто в шар, накройте пленкой и уберите в холодильник на час.

Тесто стабилизируется.

6. Тесто накрыть пленкой и убрать в холодильник минимум на час.

7. Та 1/2 часть теста, которое не вымешивали, хорошо подойдёт для рогаликов с джемом, рулетиков с начинками, печенья с сахарной посыпкой: «Древушек», Треугольников с сахаром, Завитушек.

Эта выпечка получается в итоге более воздушной и похожей на песочное тесто.

Выход изделий в виде рогаликов или рулетиков из 1/2 части базового постного теста — 12 шт.

Мелкое печенье- 24 шт.

8. Та 1/2 часть теста, которое вымешивали — идеальна для формирования штруделей, пирожков с начинкой в виде полумесяцев, рулетов с начинками (можно разрезать их в виде булочек-спиралек и запечь).

Выход: 2 штруделя, или 12 пирожков с начинкой в виде полумесяцев, 1 рулет или 12 булочек — спиралек).

Варианты начинок

Варианты начинок (на 1/2 порции теста).

Термостабилъный джем:

Любой джем + кукурузный крахмал из расчёта ~ 150 г джема на 5 г кукурузного крахмала.

Прогреть джем до закипания, всыпать крахмал, интенсивно помешивать в течение минуты, чтобы джем снова приобрёл свой цвет.

Остудить и использовать для рулетиков и рогаликов.

Яблочная начинка:

2 больших яблока

Лимонный сок: 1 ч ложка

Растительное масло: 25 г

Сахар: 25 г

Кукурузный крахмал: 5 г

Корица, сахар с натуральной ванилью — по вкусу.

1. Яблоки очистить от кожуры, нарезать мелким кубиком или натереть на крупной тёрке. Сбрызнуть лимонным соком.

2. В сковороду налить масло, выложить яблоки и присыпать сахаром. Карамели-зировать яблочную начинку в течение 5 минут на среднем огне.

3. Добавить корицу, перемешать и выключить огонь.

4. Остудить, по желанию добавить тертый имбирь, цедру апельсина.

Интересное сочетание даёт добавление небольшого количества (~ 25 г) вяленой клюквы или вишни.

5. Начинка подходит для рулетиков, штруделя, пирожков в виде полумесяца.

Вишнёвая начинка:

Вишня без косточек: 150 г

Сахар: 30 г

Кукурузный крахмал: 5 г

1. Вишню разморозить, сок слить.

2. В широкой ёмкости (например сковорода) разложить ягоды в один ряд, присыпать сахаром и довести до кипения.

3. Добавить кукурузный крахмал, перемешать, довести до кипения при непрерывном помешивании до загустения.

4. Остудить начинку, использовать для штруделя, или же сделать порционные вишневые рулетики/пирожки в виде полумесяца, используя для начинки ягоды без сиропа.

Формовка штруделя

Для формирования штруделя лучше брать ту часть теста, которую вымешивали.

1. Подпылить поверхность мукой и раскатать тесто толщиной 0,3 см в прямоугольник, осторожно, не растягивая сильно тесто, чтобы оно не рвалась.

2. Смазать пласт растительным маслом.

3. Выложить начинку широкой полосой по длинной стороне ближнего края теста, отступая от краев по 3 см.

4. Завернуть боковые края теста на начинку, затем скатать рулет.

5. Охладить 30 минут, сделать разрезы острым ножом.

6. Штрудель выпекать при 180 гр около 25 минут до лёгкого зарумянивания. Не пересушивайте, штрудель не будет яркого

цвета, т к в составе мало сахара.

7. Присыпать сахарной пудрой.

Формовка яблочных пирожков в виде полумесяца

Также берите ту часть теста, которая вымешана.

1. Подпылить поверхность мукой. 1/2 базового теста разделить на 12 частей, скатать шарики, каждый шарик раскатать в овал до толщины 0,5 см.

2. На каждый овал выложить начинку вдоль в виде полосы ~ 1 столовая ложка.

3. Защипнуть края и выложить пирожок швом вниз, формируя полумесяц.

4. Все 12 пирожков выложить на подготовленный противень, охладить перед запеканием 30 минут.

5. Разогреть духовку до 200 гр. Поставить противень с пирожками, убавить температуру до 180 гр.

6. Выпекать ~ 15 минут до лёгкого золотистого цвета, не пересушивайте!

7. Горячие пирожки пересыпать сахарной пудрой.

8. Остудить 5 минут на противне и переложить на решётку.

Формовка рулетиков

Начинку можно использовать любую: густой термостабильный джем, вишнёвую или яблочную.

1. Подпылить поверхность мукой. 1/2 базового постного теста разделить на 12 частей. Каждую часть скатать в шар, затем в овал. По желанию дальний край овала можно оформить сеточкой при помощи ролика.

2. Выложить на ближний край 1 чайную ложку начинки или густого джема, отступая от края 1,5 см.

3. Завернуть тесто, закрывая начинку, свернуть рулетик и выложить на подготовленный противень.

4. Разогреть духовку до 200 гр. Поставить противень с рулетиками, убавить температуру до 180 гр. Выпекать ~ 15 минут до лёгкого золотистого цвета.

5. Горячие рулетики пересыпать сахарной пудрой.

6. Остудить 5 минут на противне и переложить на решётку.

Печенье треугольники с сахаром

Понадобится:

1/2 часть базового постного теста

Сахар-песок: для обсыпки ~50 г

1. Тесто раскатать на кулинарном коврике, при необходимости поверхность немного подпылить мукой.

2. Пласт теста толщиной ориентировочно 0,5 см, из него вырезать круги диаметром 5 см (можно использовать бокал).

3. Каждый кружок присыпать сахаром, сложить пополам сахарной стороной

внутрь, затем снова присыпать сахаром и свернуть пополам ещё раз.

Получится треугольник, который тоже нужно сверху присыпать сахаром.

4. Печенье выпекать при 180 гр около 15 минут до золотистого цвета.

Формовка печенья «Древушко»

Понадобится:

1/2 базового постного теста.

Растительное масло: 15 г

Тростниковый сахар: 75 г

Порошок корицы: 2 чайных ложки

Немного воды для обмазывания.

1. Раскатать кусок теста на подпыленном мукой пергаменте иди коврике до толщины 0,3 мм. По длинной стороне свернуть край в один оборот толщиной 0,5 см. Это будет «сердцевина».

2. Далее пласт теста нужно смазать растительным маслом и присыпать коричневым сахаром и корицей.

3. Свернуть этот пласт туго в рулет- брёвнышко.

4. Далее брёвнышко нужно будет смазать водой, обильно обсыпать коричневым сахаром и корицей. Должно получиться бревно с «корой».

5. Заготовку нужно убрать в холодильник на час.

6. Поставить духовку на разогрев до 180 гр.

7. Острым мокрым ножом разрезать бревно на спилы толщиной 1 см, выкладывать с расстояниями на противень с пекарской бумагой.

8. Сами спилы немного сформировать пальцами, приминая «кору», имитируя впадины и выпуклости.

Не забывайте смачивать и вытирать нож для ровных срезов!

8. Выпекать при 180 гр ~ 15 минут.

9. Немного остудить и снять с противня, переложить на решётку.

Формовка печенья «Завитушки»

1. Раскатать 1/2 часть теста в прямоугольник.

2. Смазать растительным маслом, присыпать смесью сахара и корицы.

3. Сворачивать рулет от двух краев к середине, подровнять и хорошо охладить (можно немного подморозить).

4. Острым ножом нарезать на кусочки 1 см толщиной, расположить на подготовленном противне.

5. Выпекать при 180 гр ~ 15 минут. Остудить, посыпать сахарной пудрой.

VIII. Базовое бисквитное тесто для печенья с трещинками двух видов

Современная классика, нежная, сочная, сразу в двух вариантах: гигантско-шоколадном и прекрасно- цитрусовом!

Поняв принцип, можно сделать эту невероятно аппетитную выпечку и с другими вкусами и размерами.

Скорее всего, вы так и поступите, потому что это будет самое эффектное и неожиданное печенье в вашей новогодней коробочке!

Для 8 шт. цитрусовых и 3 шт. гигантских шоколадных печений с трещинками.

Понадобится:
Растительное масло: 125 г
Сахар-песок мелкий: 200 г
Яйцо: 150 г
Мука пшеничная: 150 г
Разрыхлитель dr. Oetker: 8 г
Соль: 2 г

Предварительный процесс:

1. Растительное масло взбить с сахаром до максимально возможного растворения.
2. Яйца слегка взбить венчиком и постепенно влить во взбивающуюся массу.
3. Взбивать до состояния светлой лёгкой массы.
4. Далее вручную ввести муку, разрыхлитель и соль. Вымесить лопаткой до объединения ингредиентов (консистенция бисквитного теста как на «шарлотку»). Долго вымешивать не нужно, взбивать тоже! Не нужно развивать в тесте глютен.
5. Далее отмерить в отдельную ёмкость 300 г теста — это будет шоколадный вариант.

Шоколадное печенье

Потребуется:
300 г базового теста
Какао-порошок: 35 г
Миска для замешивания
Сахарная пудра для обвалки: ~75 г

1. В миску с 300 г базового теста добавить какао-порошок, вымесить лопаткой липкое негустое тесто.

2. Сделать пробу на формовку: чистыми влажным руками попробовать сформировать шарик. Тесто очень мягкое и пластичное, не держит форму, но его можно немного скатать влажными пальцами.

3. Емкость с тестом накрыть пленкой и убрать в холодильник на 12 часов (например на ночь).

4. Спустя 12 часов подготовить миску с сахарной пудрой для обвалки печенья и противень с антипригарной поверхностью, силиконовым ковриком или антипригарным пергаментом.

5. Для формовки 3 больших печений чистыми влажными руками отделить кусок теста, сформировать шар, окунуть его в сахарную пудру, слегка округлить и ещё раз щедро обвалять в сахарной пудре, придавая всю ту же форму шара.

Чем «припудреннее» будет печенье, тем ярче и глубже будут трещинки.

6. Сразу же переложить заготовки на большой противень с большими расстояниями друг от друга и поставить до выпечки в холодильник.

7. Разогреть духовку до 200 гр.

Поставить противень с печеньем, убавить температуру до 180 гр.

8. Выпекать ~ 18 минут, проверяя готовность шпажкой. Если она сухая, печенье готово. Поверхность печенья пружинит, сахарная пудра разошлась красивыми трещинками светло-коричневого мраморного оттенка.

9. Печенье остудить на противне 5–7 минут и переложить на решётку.

Цитрусовое печенье

Понадобится:
Оставшаяся часть базового теста,
Цедра 1 апельсина или мандарина или лимона, по желанию.
Я добавляла цедру апельсина и лайма.
Сок цитрусовый: 40 г

Мука миндальная: 60 г

Крахмал кукурузный: 65 Куркума: на кончике ножа

Мука пшеничная (можно заменить полбяной /рисовой: 65 гр или до консистенции, как на видео.

Сахарная пудра для обвалки: -100 г

Приготовление:

1. В миску с оставшимся базовым тестом добавить цедру, цитрусовый сок, перемешать.
2. Добавить миндальную муку, перемешать.
3. Добавить кукурузный крахмал, частями пшеничную (или безглютеновую) муку и вымесить лопаткой липкое негустое тесто.
4. Сделать пробу на формовку: чистыми влажным руками попробовать сформировать шарик. Тесто очень мягкое и пластичное, не держит форму, но его можно немного скатать влажными пальцами.
5. Емкость с тестом накрыть пленкой и убрать в холодильник на 12 часов (например на ночь).
6. Спустя 12 часов подготовить миску с сахарной пудрой для обвалки печенья и противень с антипригарной поверхностью, силиконовым ковриком или антипригарным пергаментом.

Для формовки 8 печений:

Чистыми влажными руками отделить кусок теста, сформировать шар, окунуть его в сахарную пудру, слегка округлилить и ещё раз щедро обвалять в сахарной пудре, придавая всю ту же форму шара. Сразу же переложить на 2 больших противня с большими расстояниями друг от друга и убрать до выпечки в холодильник.

Разогреть духовку до 200 гр. Поставить противень с печеньем, убавить температуру до 180 гр. Выпекать ~ 15 минут, проверяя готовность шпажкой. Если она сухая, печенье готово. Поверхность печенья пружинит, сахарная пудра разошлась красивыми мраморными трещинками.

Печенье остудить на противне 5–7 минут и переложить на решётку. Повторить со вторым противнем.

IX. Применение кондитерской крошки

Моим дорогим помощницам из фокус-группы посвящается.

— «А что, если я уже не могу смотреть на печенье?»

Да, печенья было приготовлено немало, и не все количество мы смогли продегустировать или угостить друзей и родных. Осталось много, много, мнооооого печенья.

О возможном его применении как заготовки для десерта я подумала сразу же на этапе планирования рецептов.

Что может быть вкуснее «картошки», приготовленной из домашнего печенья?

Это не промышленная сладость, в которую раньше шли все обрезки, некондиция и т д. А о составе современной «картошки» лучше и не вспоминать.

Да и вкус не тот!

Почему бы не вспомнить вкус детства?

Настоящая «картошка» внутри светленькая, жёлтенькая, пахнет сливочным маслом и обсыпана какао.

Это десерт высшего качества, приготовленный нашими заботливыми руками из самых лучших продуктов.

Кондитерская колбаска — это вообще отдельная песня, и ради неё можно просто испечь песочный корж и поколдовать с ароматами.

И это будет хит, успех и много аплодисментов хозяйке!

Словом, и в случае излишков, и просто из любви к простым домашним рецептам, я рекомендую приготовить эти многими любимые вкусности.

Рецепт подойдёт для печенья из всех базовых рецептов, кроме бисквитного и постного теста.

Пирожное «Картошка»

Понадобится:

Печенье: 350 г

Сгущённое молоко: 100 г

Сыр Маскарпоне: 100 г

Ликер Бейлиз или коньяк: 30 г

Какао-порошок + сахарная пудра для обсыпки

Миндаль для «глазков» по количеству пирожных, если планируете хранить более 2–3 дней;

Творожный сыр + сахарная пудра для росточков — «глазков», если планируете пирожные есть сразу или же на следующий день.

На 8-10 пирожных понадобится 2 ст ложки творожного сыра

и 10 г сахарной пудры. Их необходимо смешать и поместить в кондитерский одноразовый мешок.

Приготовление:

1. Печенье измельчить в процессоре или при помощи блендера/скалки до мелкой однородной крошки.
2. Добавить к печенью сгущение молоко, маскарпоне, ликер или коньяк и перемешать миксером с насадкой для теста на низкой скорости до полного объединения. Или вымесить вручную.
3. Разделить массу на равные доли и сформировать «картошки», количество зависит от размера, 8-10 шт.
4. Смешать сахарную пудру и какао-порошок, обвалять пирожные и хорошо охладить, не менее 3 часов.
5. Оформить «глазками»: миндаль ошпарить и очистить от кожицы и украсить «картошку», или же нанести на пирожные творожный сыр с сахарной пудрой, имитируя росточки.

Кондитерская колбаска

Понадобится:
Печенье: 350 г
Молоко: 100 г
Сгущённое молоко: 140 г
Какао порошок: 30 г

Масло сливочное 82 %: 125 г
Орехи кешью/грецкие/миндалъ: 70 г
Коньяк: 50 г
Сахарная пудра для подачи.

Приготовление:

1. Печенье измельчить в процессоре или при помощи блендера/скалки до мелкой однородной крошки, некоторое количество можно оставить более крупными фракциями.
2. В сотейнике соединить молоко и сгущённое молоко, нагреть и добавить како порошок.
3. Полностью растопить шоколад в смеси молока, добавить сливочное масло, нарезанное кубиками, перемешать, чтобы оно растопилось.
4. Остудить смесь, влить коньяк и перемешать.
5. Соединить крошку печенья с шоколадной смесью, добавить орехи и хорошо перемешать.
6. При помощи пищевой пленки сформировать 2 колбаски, завернуть плотно края пленки.
7. Охладить не менее 3 часов в холодильнике (можно заморозить до дня подачи, размораживать в холодильнике).
8. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Заключение

Думаю, что когда вы будете читать эти строки, у вас за плечами будет уже достаточный опыт по выпеканию печенья из моей книги, на календаре будет конец декабря, и мы с вами снова придём к мнению, что лучше домашней выпечки может быть только полная новогодняя коробочка печенек из того же теста, но разного по форме, вкусам и содержанию.

По традиции сейчас прозвучат слова благодарности семье, друзьям, родителям, соседям, кто принимал активное участие в создании книги, дегустируя всевозможные варианты выпечки.

Но прежде всего я обнимаю и благодарю свою маму, дай Бог ей здоровья и долголетия, — она всегда доверяла мне эксперименты на кухне и всячески поддерживала все мои инициативы.

А также мысленно обнимаю бабушку и прабабушку. Их уже давно нет на этой земле, но каждый раз, когда я замешиваю тесто для выпечки, они рядом и незримо наполняют меня силами и творческой энергией.

Я говорю огромное спасибо да труд моим дорогим помощницам из фокус-группы, которые проверяли мои рецепты на своих кухнях и тестировали результат на своих домочадцах.

Это огромный труд, и от меня нижайший поклон, пожелания здоровья и благополучия! Спасибо, мои дорогие!

Татьяна Александрова @tusl97589
Нора Мнацаканян @noramnatsakanian
Наталья Подшивалова @natalipod_92
Анжела Шевчук @malinovskaiaanzhel
Елена Галанина @elenamironycheva
Хохотва Ольга @prysmachky
Наталья Колчанова @nataliak8622
Абрамова Юлия @jsuhova
Галина Ершова @galintort_nn

Благодаря вашей активной работе и отзывам, я уверена, что новогоднее печенье по моим рецептам сможет испечь каждый!

Но я искренне надеюсь, что вы, мои подписчики и читатели, воспользуетесь этими рецептами не только под Новый Год, а будете возвращаться к ним снова и снова!

На семейные праздники, на домашние посиделки, просто порадовать себя и выпить чашечку чая с печенькой.

И пусть по поводу и без, на ваших столах всегда будет вкусная, разнообразная, домашняя выпечка!

Пусть в ваших домах не переводятся масло, мука, сахар,

разрыхлитель и ванилин!

Пусть вас радует этот процесс и пусть он наполняет вас чистой женской энергией.

Всем вам успешного печенькопечения круглый год!

Тема новогодней книги — праздничная традиционная и современная авторская выпечка по технологии «Из того же теста».

Здесь вы найдёте базовые рецепты, из которых одним замесом можно испечь как любимые с детства сладости, так и современные варианты.

Все рецепты многократно отработаны международной фокус-группой, особое внимание уделено классическим вариантам.

На основе базовых рецептов вы сможете создавать свои собственные вкусы и текстуры!

Наталья Сатаева @catnat_nn
Фудблогер
Фудфотограф
Многодетная мама

Все права защищены. Книга или любая её часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или иной форме, в виде фотокопии, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от автора. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или её части без согласия автора является незаконным.

Нижний Новгород
2021 г.